



CARTA SALADA

BAR // TERRAZA

- TOSTA DE FOIE / SALMÓN AHUMADO NATURAL - 2,60/3,10
HOJALDRITO DE PUERROS – 3,00/3,50
CROQUETAS GALLINA / BACALAO (12UDS) – 9,00/9,50
MOLLEJAS DE LECHAZO CON OREJA - 13,00/13,50
GAMBAS AL AJILLO - 12,00/12,50
ENSALADILLA RUSA CON BONITO EN AOVE 7,00 / 7,50
GAZPACHO 5,00 / 6,00
ENS. JAMÓN DE PATO Y MOUSSE DE FOIE – 12,00 / 12,50
PIMIENTOS ASADOS Y BONITO DEL NORTE – 13,00/13,50
ENSALADA TEMPLADA DE ESCABECHES – 13,00 / 13,50
CECINA DE LEÓN CON QUESO DE CABRA - 9,00/9,50
HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y JAMÓN IB. - 8,50/9,00
HUEVOS ROTOS CON TRUFA DE VERANO – 12,00/13,00
MOLLETE DE PASTRAMI ESTILO CHICACO – 6,60/7,00
HAMBURGUESA DE BUEY “VALLESDELESLA” - 8,50/9,00
BOCATA CHIPS DE CALAMAR CON TÁRTARA – 7,50 / 8,00
CHIPIRONES RELLENOS DE BACALO Y GAMBAS – 11,00/12,00
MAGRET DE PATO CURADO – 12,00/12,50
ALITAS DE POLLO BARBACOA – 9,00 / 9,50
CALLOS DE TERNERA CON CHORIZO IBÉRICO – 11,00 / 11,50
CHULETILLAS DE LECHAZO FRITAS – 16,50/17,00
ENTRECOTÉ DE VACUNO A LA PARRILLA
(al peso precio KG) – 41,00

Y PARA TERMINAR ...

**** CONSULTA NUESTRA CARTA DE POSTRES CASEROS ****



aperitivos

croquetas de gallina	9,90
bolitas de verduras con mayonesa de cúrcuma	9,90
lomo ibérico reserva (100% raza ibérica)	20,90
chorizo ibérico reserva	11,50
magret de pato curado con compota de manzana	13,20
foie micuit con queso de cabra y manzana	15,60
mollejas de lechazo con oreja de cerdo	13,80

entradas

sopa de rabo de buey	6,50
sopa castellana	6,50
crema tibia de piñones	10,80
salmorejo con jamón ibérico	10,80
hojaldre de puerros	7,00
pastel de verduras con su muselina	7,00
huevos rotos con trufa de verano (tuber aestivum)	13,20
ensalada de pimientos asados con bonito	15,60
ensalada de jamón de pato y mousse de foie	13,80
ensalada templada de escabeches y orejones	13,80

10% IVA INCLUIDO



p e s c a d o

gambas al ajillo	13,00
salmón ahumado natural	11,00
vieiras con habitas baby y chorizo ibérico	19,80
suprema de bacalao con tomate y pimiento rojo	19,80
merluza a la romana con gambas y crema de nueces	16,50
callos de bacalao al azafrán con almendras	17,50
chipirones rellenos de bacalao y gambas	12,00

c a r n e s

callos de ternera con chorizo ibérico	12,10
rabo de buey al vino tinto con membrillo	14,00
carrillera de cerdo ibérico con ciruelas	13,20
manitas de cerdo rellenas de foie y setas	14,30
ración de lechazo asado (1 persona)	24,00
cuarto de lechazo asado	43,00
chuletillas de lechazo fritas	18,70
paletilla de lechazo a baja temperatura	18,70
entrecotê de añojo a la parrilla	45,00

al peso - precio kg

10% IVA INCLUIDO



CARTA POSTRES

la de queso – 5,00 / 5,50

deliciosa tarta de queso suave horneado sobre pasta quebrada, que puede ir acompañada de coulis de frutos del bosque: todo un clásico en nuestra carta

albino, vino– 5,00 / 5,50

semifrío de vino tinto con mousse de chocolate blanco y yogur griego

flan, flan, flan – 4,00 / 4,40

clásico flan de huevo y caramelo: con nuestro flan, como estar en casa

cuajichicoria - 5,00 / 5,50

otra apuesta de la casa por los productos más típicos de cuellar: la achicoria. En este caso cuajada dulce de achicoria acompañada con trufita de chocolate negro y crumble. Buenísima!!!!

delicioso naranja - 5,00 / 5,50

ligero, suave y esponjoso bizcocho elaborado con zumo de naranja recién exprimida acompañado de crema de chocolate: puro contraste

tronco de ruibarbo – 5,00 / 5,50

pastel tipo brazo gitano con relleno de compota de ruibarbo y nata. El ruibarbo es una planta de la que se aprovecha su tallo para repostería. Muy típico de los países nórdicos y anglosajones y que nosotros cultivamos en nuestra huerta. Ligeramente ácido, muy agradable y ligero

cerveza dulce – 5,00 / 5,50

pastel compuesto por tres capas: como base un esponjoso bizcocho de nueces sobre el que extendemos la crema de cerveza negra y para terminar otra de fruta al horno ciruela o albaricoque. El dulzor de la fruta y el amargor de la cerveza se equilibran perfectamente

chocolate – 5,00 / 5,50

tarta semifrío de chocolate en texturas. Sólo chocolate.... ¿qué más quieres?

piñacolada – 5,00 / 5,50

láminas de piña natural maceradas en almíbar casero acompañadas de helado de leche de coco de las Antillas: caribe y nada más

citrosulfato, ¿citro, qué? – 6,90 – 7,70

sí, citrosulfato: helado de vainilla bañado en zumo de naranja natural y aromatizado al gusto con vodka: después de probarlo no se te olvidará el nombre

heladería – 5,00 / 5,50

postre de 2 bolas de helado a elegir
casero de achicoria, artesanos de: vainilla, leche merengada, chocolate, coco

precios IVA INCLUIDO

BAR – LLEVAR // RESTAURANTE