

# *El Coto del Casar*

Cocina española de siempre con algún plato diferente

## ***PARA EMPEZAR***

*Jamón Ibérico de Guijuelo ..... 19*

Surtido Ibérico (Jamón, lomo, chorizo y queso).... 24

*Queso manchego al romero ..... 12*

*Ensalada de queso de cabra ... 12*

**Alcachofas naturales a la plancha... 12**

*Tempura de verdura natural ..... 12*

*Huevos rotos con boletus y jamón Ibérico ... 13*

*Habitas rehogadas ..... 14*

*Foie fresco al Pedro Ximénez ... 17*

*Setas empanadas ó a la plancha con ali-oli ...12*

***Croquetas variadas de la casa ... 11***  
***(queso – morcilla – boletus)***

*Chipirones a la plancha ... 12*

*Almejas a la Marinera ... 16*

*Callos a la Madrileña ... 15*

## **ARROCES (mínimo 2 personas)**

***Paella de Carabineros..... 19***

*Arroz meloso con Perdiz y boletus .... 16*

***Arroz meloso con Rabo de buey ..... 16***

Cazuela marinera de carabineros y almejas . 19

***Arroz con bogavante del señorito ..... 19***

## **PESCADOS**

*Atún rojo a la plancha y confitura de tomate .... 22*

***Reape con almejas ..... 23***

*Merluza a la plancha o romana .....21*

***Bacalao al horno ..... 21***

## **CARNES**

***Ternera natural D.O. Avileña***

*Lomo de ternera al carbón ..... 23*

***Entrecot a la parrilla .....18***

Solomillo de ternera a la parrilla ..... 21

***Solomillo de ternera con foie al Pedro Ximénez.. 27***

Perdiz estofada ..... 16

## **PRECIOS CON IVA INCLUIDO**