

## **ENTRANTES / STARTERS**

<b>Lomo de Orza</b> <i>Loin of pork</i>	<b>10,00€</b>
<b>Huevos fritos con patatas y Jamón de Bellota</b> <i>Fried eggs with french fries and Cured Iberian Ham</i>	<b>10,00€</b>
<b>Anchoas del Cantábrico (La Costera)</b> <i>Cantabrian anchovies</i>	<b>10,00€</b>
<b>Boquerones en Vinagre</b> <i>Whiteball in Vinegar</i>	<b>8,00€</b>
<b>Croquetas Caseras de Jamón Ibérico</b> <i>Iberian Ham Croquettes</i>	<b>9,00€</b>
<b>Croquetas de Boletus y Cabrales</b> <i>Boletus Mushrooms Croquettes with blue Cheese Sauce</i>	<b>8,00€</b>
<b>Cecina de León</b> <i>Finely sliced smoked beef</i>	<b>11,00€</b>
<b>Bandeja de Ibéricos</b> <i>Mixed Iberian Cold Cuts Board</i>	<b>14,00€</b>
<b>Jamón Ibérico de Bellota</b> <i>The finest Spanish Iberian cured ham</i>	<b>15,00€</b>
<b>Lomo Ibérico</b> <i>Cured Pork Loin</i>	<b>15,00€</b>
<b>Chorizo Ibérico</b> <i>Iberian Pork Sausage</i>	<b>9,50€</b>

**Salchichón Ibérico** 9,50€  
*Iberian Salami Sausage*

**Queso Manchego Semicurado** 8,00€  
*Semi cured Manchego cheese*

**Queso Manchego Curado** 10,00€  
*Matured Manchego cheese*

**Callos a la Madrileña** 10,00€  
*Tripe Stew Madrid Style*

**Habitas Mini Baby con Jamón Ibérico** 9,00€

**Pan Tumaco / Pan** 1,00€

#### **ENSALADAS / SALADS**

**Ensalada Mixta** 7,00€  
*Mixed salad, lettuce, tomato, onion and tuna*

**Ensalada de Rulo de Cabra Tibia con Mezclun Frutos Secos y Uvas Pasas** 9,00€  
*Green Salad topped with warm gotas cheese, nuts and sultanas*

**Ensalada de Perdiz con Tomates Cherry y Reducción de Pedro Ximénez** 9,50€  
*Partridge salad with cherry tomatoes and red onions in a balsamic vinegar sauce*

**Ensalada de Ventresca de Bonito con Tomates, Cebolla y reducción** 9,00€  
*Tunam tomato and onion salad in a Balsamic vinegar sauce*

**Ensalada de Cogollos de Tudela con Atún** 8,00€

*Tuna, salad on a bed of lettuce hearts*

**Ensaladade Pimientos Asados con Atún** 9,00€  
*Roasted peppers and tuna*

**Asadillo Manchego** 9,00€  
*Roasted tomato and red pepper*

**PUCHEROS / HOT POTS**

**Puchero del día (preguntar)** 5,00€  
*Hot Pot of the day (ask the water)*

**Consommé** 3,00€  
*Sopup of the day (ask the water)*

**Gazpacho** 5,00€  
*Gazpacho, cold Spanish tomato soup*

**ARROCES / RICE DISHES**

**Risotto de Boletus y Foie con Lascas de Parmesano** 10,00€  
*Mushroom Risotto with Foie-Gras and grated Parmesan cheese*

**CARNES / MEAT DISHES**

**Entrecot de Ternera a la Parrilla** 15,00€  
*Grilled steak with French Fries*

**Solomillo de Ternera al Foie** 18,00€  
*Sirloin Steak with French Fries*

**Escalopines de Solomillo Iberico a la plancha con suave crema boletus** 13,50€  
*Grilled pork fillets in creamy Boletus mushroom sauce*

**Magret de Pato a la Parrilla con Confitura de Ciruela** 14,00€  
*Grilled Duck breast with plum confiture*

**Duelos y Quebrantos (Huevos Fritos, chorizo y lomo)** 10,00€  
*Fried eggs with spicy Spanish sausage and pork loin*

**Secreto Ibérico con Salsa Mojo Picón y Patatas en dados** 12,00€  
*Pork cutlets in a pepper sauce with French Fries*

## **PESCADOS / FISHES**

**Pescado del día (preguntar al camarero)**  
*Fish of the day (ask the waiter)*

## **POSTRES / DESSERTS**

**Tarta de Santiago** 2,50€  
*Santiago Almond Tart*

**Quesada Pasiega de la Casa** 3,00€  
*Homemade Cantabrian cheesecake*

**Flan Casero con Nata y Nueces** 2,50€  
*Homemade flan with cream and walnuts*

**Sorbete de Limón al Cava** 3,00€  
*Lemon and Cava sorbet*

**Helados Variados** 2,50€

*Ice-cream Various Flavours*

<b>Frutas de la temporada</b>	<b>2,50€</b>
<i>Fruits of the season</i>	

**BEBIDAS / DRINKS**

Copa / Botella

**Vinos Tintos**

**Ribera del Duero**

<b>Damana 5</b>	<b>2,50€ / 13,50€</b>
<b>Monte Castrillo</b>	<b>2,75€ / 14,50€</b>
<b>Matarromera Crianza 2008</b>	<b>/ 23,00€</b>

**Rioja**

<b>Martínez de la Cuesta (Crianza)</b>	<b>2,75€ / 15,00€</b>
<b>Martínez de la Cuesta (Joven)</b>	<b>2,00€ / 10,00€</b>
<b>Luis Cañas (Crianza)</b>	<b>2,75€ / 15,00€</b>

**La Mancha**

<b>Tempranillo</b>	<b>2,00€ / 10,00€</b>
<b>Syrah</b>	<b>2,20€ / 11,00€</b>
<b>Cabernet Merlot</b>	<b>2,20€ / 11,00€</b>
<b>Petit Verdot</b>	<b>2,50€ / 15,00€</b>

**Vinos Blancos**

<b>Albariño</b>	<b>2,50€ / 13,50€</b>
-----------------	-----------------------

**Rueda**

<b>Tramoya (verdejo)</b>	<b>2,00€ / 12,50€</b>
<b>José Pariente (verdejo)</b>	<b>2,75€ / 15,00€</b>

**Cigales**

<b>Finca Real (Rosado)</b>	<b>2,00€ / 10,00€</b>
----------------------------	-----------------------

### Cervezas

<b>Cruzcampo (Gran reserva)</b>	<b>2,50€</b>
<b>Yuste Legado (Cerveza de Abadía)</b>	<b>2,50€</b>
<b>Heineken</b>	<b>2,20€</b>
<b>Mahon Tercio</b>	<b>2,20€</b>
<b>Buckler Sin</b>	<b>1,30€</b>
<b>Caña</b>	<b>1,30€</b>
<b>Jarra</b>	<b>2,50€</b>
<b>Shandy</b>	<b>1,30€</b>

### Refrescos Zumos

<b>Refresco</b>	<b>2,00€</b>
<b>RedBull</b>	<b>2,20€</b>

### Cavas

<b>Sidra Fanjol</b>	<b>(botella)</b>	<b>6,00€</b>
<b>Cava de la Casa</b>	<b>(copa)</b>	<b>2.50€</b>

### Anís

<b>Castellana</b>	<b>2,25€</b>
<b>Maria Bizard</b>	<b>2,25€</b>
<b>Chinchón</b>	<b>2,25€</b>

### Vodkas

<b>Eristoff</b>	<b>4,50€</b>
<b>Absolut</b>	<b>5'00€</b>
<b>Stolichnaya</b>	<b>5,00€</b>

### Rones

<b>Zacapa 23 años</b>	<b>12,00€</b>
<b>Cacique / Brugal / Barceló</b>	<b>5,00€</b>
<b>Bacardi / Negrita</b>	<b>4'50€</b>
<b>Habana Club 7 años Añejo</b>	<b>7,00€</b>
<b>Santa Teresa Añejo ( Gran Reserva)</b>	<b>5,00€</b>

### Vermuts

<b>Vermut de Grifo Yzaguirre</b>	<b>2,00€</b>
<b>Martini</b>	<b>2,50€</b>
<b>Martínez La Cuesta (Reserva)</b>	<b>2,50€</b>
<b>Martinez La Cuesta</b>	<b>2,00€</b>
<b>Campari</b>	<b>2,50€</b>
<b>Ricard</b>	<b>2,50€</b>
<b>Jerez</b>	
<b>Tio Pepe y Similares</b>	<b>1,80€</b>
<b>Oporto y Similares</b>	<b>2,00€</b>
<b>Moscatel</b>	
<b>Lágrimas de Jabalón</b>	<b>1,50€</b>

### Ginebras

<b>Citadelle / Hendrick's / London N°1 / Bulldog</b>	<b>8,00€</b>
<b>Bombay Sapphire</b>	<b>7,50€</b>
<b>Bombay</b>	<b>5,00€</b>
<b>Tanqueray</b>	<b>5,00€</b>
<b>Beefeter</b>	<b>5,00€</b>

<b>MG</b>	<b>4,50€</b>
<b>Monkey 47</b>	<b>13,00€</b>
<b>Larios</b>	<b>4,50€</b>
<b>Larios 12 años</b>	<b>5,50€</b>
<b>Seagram's</b>	<b>5,00€</b>

### Whiskeys

<b>Balletines</b>	<b>5,00€</b>
<b>JB</b>	<b>5,00€</b>
<b>Cutty Sark</b>	<b>5'00€</b>
<b>White Label</b>	<b>5'00€</b>
<b>White Horse</b>	<b>5,00€</b>
<b>Passaport</b>	<b>5'00€</b>
<b>DYC 8 años</b>	<b>5'00€</b>
<b>DYC</b>	<b>4'50€</b>
<b>Jack Daniels</b>	<b>6'00€</b>
<b>Jim Beam</b>	<b>5'00€</b>

### Brandys

<b>Gran Duque de Alba</b>	<b>4.00€</b>
<b>Cardenal Mendoza</b>	<b>4'00€</b>
<b>Carlos I</b>	<b>4'00€</b>
<b>Carlos III</b>	<b>2,75€</b>
<b>Veterano</b>	<b>2'25€</b>

### Licores

<b>Tia María</b>	<b>3,00€</b>
<b>Frangelico</b>	<b>3,00€</b>

<b>Benedictine</b>	<b>3,00€</b>
<b>Cointreau</b>	<b>3,00€</b>
<b>Disaronno</b>	<b>3,00€</b>
<b>Ponche Caballero</b>	<b>2,50€</b>
<b>Baileys</b>	<b>3,00€</b>
<b>Hierbas y similares</b>	<b>2,20€</b>
<b>Limoncillo (Villa Masa)</b>	<b>3,00€</b>

### **Cocktails**

<b>San Francisco</b>	<b>3,00€</b>
<b>Bloddymary</b>	<b>5,50€</b>
<b>Mojito</b>	<b>5,50€</b>
<b>Caipiriña</b>	<b>5,50€</b>
<b>Margarita</b>	<b>5,50€</b>