

## ENTRANTES

Jamón Ibérico  
14.00/23.00

Lomo Ibérico  
14.00/21.00

Queso 9.00

Croquetas de la casa  
6,00/11.00

Chistorra con patatas  
fritas 5.50/9.00

Lacón a la Gallega  
10.00

Calamares a la Andaluza  
13.75

Boquerones fritos  
8.50

Pulpo a la gallega  
18.00

Gambas al ajillo  
16.50

Gambas rebozadas  
17.00

Espárragos blancos  
con mahonesa  
9.00

Espárragos a la plancha 9.00

Revuelto de trigueros  
con gambás  
13.50

## CARNES

Morcillo estofado  
16.50

Lomo alto de ternera  
18.00

Filete de ternera  
13.75

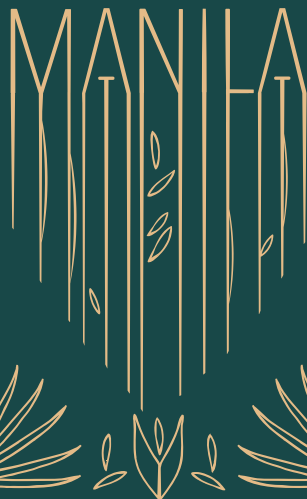
Escalope de ternera  
13.75

Solomillo de ternera  
21.00

Chuleta de Ávila  
18.50

Chuletillas de Lechal  
17.75

## DE



## COCINA DE TRADICIÓN

## PESCADOS

Bacalao plancha o  
con tomate  
17.00

Bonito a la Riojana  
15.50

Calamares en su tinta  
con arroz  
17.00

Merluza a la plancha o  
a la romana 18.00

Lubina a la espalda  
17.75

Lenguado a la plancha  
20.00

Dorada a la espalda  
16.00

Salmón ahumado  
16.00

Salmonetes fritos  
15.50

## ENTRANTES

Consomé Jeréz  
5.00

Sopa de la casa  
6.00

Alcachofas salteadas  
con jamón  
6.00/9.75

Berenjenas rebozadas  
5.50/8.75

Panaché de verduras  
5.50/8.75

Pimientos de piquillo  
con anchoa  
12.00

Guisantes con jamón  
7.00

Habas salteadas  
con jamón  
10.00

Ensalada de tomate  
con ventresca  
15.50

Ensalada mixta  
9.00

Ensalada de pimiento  
rojo con ventresca  
14.50

Cogollos con salmón  
y anchoa  
11.00

## POSTRES

Flan de la casa

Tarta de café

Sorbete de limón al cava

Sorbete de vainilla al  
Grand Marnier

Helados

Fruta de temporada

4.75