

MENÚ



NUESTROS PLATOS DE CUCHARA

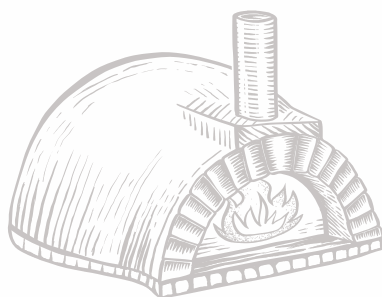
Crema de verduras asadas "Vellutata" 5 
Sopa de Setas Silvestres y Mijo 7

ENTRANTES FRIOS

Tabla de Embutidos Casero 15
Tartar o Carpaccio de Pescado del Día 16
Tabla de Quesos local 15 
Boquerones Caseros 13
Tabla Mixta de Embutidos Caseros y Quesos 26

ENTRANTES CALIENTES

Croquetas Caseras (5 u.) 13
Alcachofas Asadas con Pancetta Casera 15
Provolone asado y salsa de Tomates secos 13 
Polenta a la Parrilla, Gorgonzola y Verduras encurtidas 16 
Setas Boletus con Yema de Huevo Campero 18 



PRINCIPALES

(Hecho en el Horno de Leña)

Filete de Salmon con Papas Negra 23
Carrillera de Cerdo Iberico y Puré de Coliflor 20
Parmigiana de Berenjena y Albahaca 16 
Lasagna de Cordero 17
Pata de Cordero Asada con Papas *(para dos)* 36

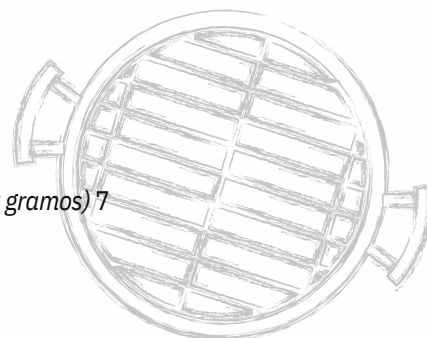
A LA PARRILLA

Parrillada Mixta **(min 2 personas)**: Pollo, Costillas, Butifarra, Pancetta de Cerdo, papas fritas y verduras 18 **(por persona)**
Costillas de Cerdo con salsa Barbacoa de Manzanas 16
Medio Pollo Campero Marinado en Limón y Romero 16
Lomo Alto de Angus 24

CHULETÓN CON HUESO

Pregúntanos por la disponibilidad

Añojo Nacional (100 gramos) 6
Angus Nacional (100 gramos) 7
Vaca Vieja Frisona (100 gramos) 9.5



ACOMPAÑANTES

Ensalada de Cogollos y Cebolla 4.5
Papas fritas caseras 3.5
Verduras mixta a la Parrilla 4
Papas al Horno de Leña 4

Cesta de Pan 3.5



IGIC INCLUIDO
 PLATO VEGETARIANO