

## Menu

*De Martes a Viernes*

### **Entrantes**

Todos los días plato de cuchara  
Ensalada Brotes de Espinacas y Queso Brie  
Hojaldre Relleno de Crema de Senderuela y Boletus  
Milhojas de Verduras Gratinadas  
Revuelto de Bacalo con Patatas Paja y Cebolla Caramelizada  
Menestra de Verduras Palentinas  
Pimientos del Piquillo Rellenos de Ternera y Boletus

### **Pescados**

Merluza al Horno con Patatas Panadera  
Trucha a la Navarra  
Salmón sobre Hojaldre a la Pimienta Verde  
Atún del Atlántico a la Riojana

### **Carnes**

Rabo Estofado  
Bistec con Pimientos y Patatas Paja  
Medallones de Solomillo de Cerdo al Roquefor  
Pollo Picanton Guisado

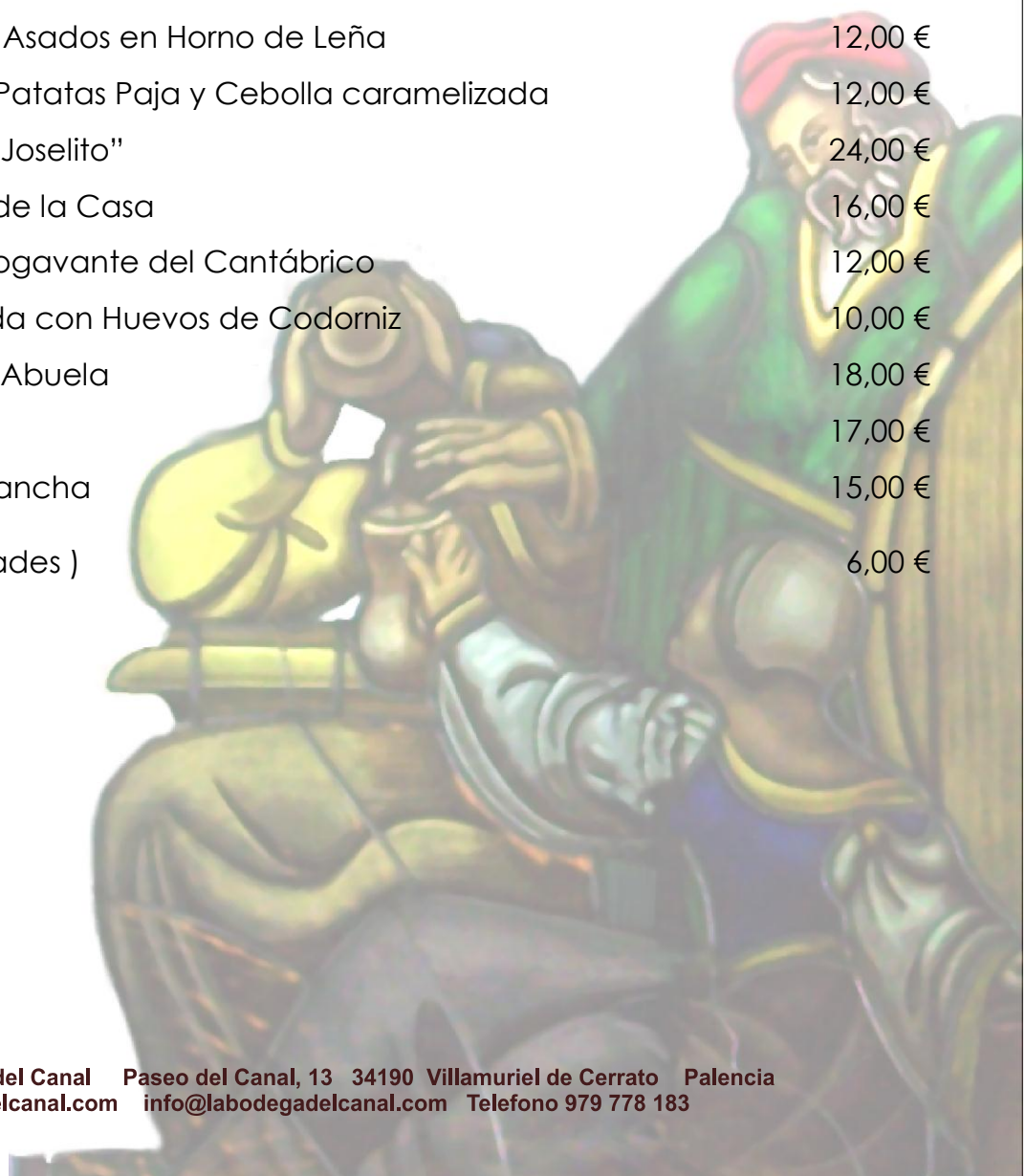
### **Postres Caseros**

**Estas precios incluyen: Vino, Agua y Café .**

**18, 00 IVA Incluido**

## Para Empezar

Ensalada de la Bodega	8,00 €
Menestra de Verduras	10,00 €
Ensalada de Canónigos con Tomates Cherry, Crujiente de Jamón, Nueces, Queso de Cabra y Reducción de Módena	14,00 €
Pimientos de Torquemada Asados en Horno de Leña	12,00 €
Revuelto de Bacalao con Patatas Paja y Cebolla caramelizada	12,00 €
Jamón Ibérico de Bellota "Joselito"	24,00 €
Foie Micuit con confituras de la Casa	16,00 €
Pudding de Cabracho y Bogavante del Cantábrico	12,00 €
Tostas de Morcilla de Villada con Huevos de Codorniz	10,00 €
Mollejas de Lechazo de la Abuela	18,00 €
Almejas a la Sartén	17,00 €
Gambas de Huelva a la Plancha	15,00 €
Chorizo a la Brasa ( 2 unidades )	6,00 €



## Pescados

Rodaballo con Salsa al Cava	20,00 €
Lubina Salvaje con Setas	18,00 €
Rape con Salsa de Carabineros	19.50 €
Mero al Horno con Panadera	18,00 €

## Carnes

Entrecotte con Pimientos de y Patatas Paja	15,00 €
Pichones Estofados	16.50 €
Chuletillas de Lechazo Churro	16,00 €
Solomillo al gusto, salsa pimienta, salsa roquefort o salsa al Pedro Ximenez	20,00 €
Chuleta de Carne Roja a la Piedra (500gr. Aprox.)	18,00 €
Lechazo Churro Asado (cuarto para dos personas)	39,00 €
Cochifrito	12,00 €