

ENTRANTES – STARTS – POUR COMMENCER

Surtido de Ibéricos	18,00 €
Assorted Iberian meat Assortiment de Jambon Ibérique	
Jamón Ibérico	19,00 €
Iberian Ham Fines Tranches de Jambon Ibérique	
Mollejas de Cordero con Boletus y Salsa de Foie	15,00 €
Lamb Sweetbreads with Boletus (mushrooms) and Foie gras sauce Ris de Veaud'Agneau aux Bolets à la Sauce au Foie	
Langostinos a la Plancha	12,00 €
Grilled King Prawns Gambas Grillées	
Gambas al Ajillo	15,00 €
Garlic fried Prawns Crevettes grillées à l' Ail	
Revuelto de Morcilla con Piñones	9,50 €
Scrambled eggs with Blood Sausage and Pine nuts Oeufs brouillés au Boudin Noir avec Pignons	
Revuelto de Bacalao con Gulas	11,00 €
Scrambled eggs with Cod and Baby eels Oeufs brouillés avec Morue et Gulas (sucedanée d'anguile)	
Croquetas caseras de Jamón	8,00 €
Ham homemade Croquettes Croquettes maison au Jambon de Pays	
Croquetas caseras de Boletus	9,00 €
Boletus homemade Croquettes Croquettes maison au Bolets	
Alcachofas Rellenas de Foie en Tempura con Salsa de Boletus y Piñones	12,00 €
Foie Filled Artichokes Tempura with Boletus Sauce and Pine nuts Artichauts Farcis de Foie en Tempura à la Sauce de Bolets et Pignons	

*Servicio de pan - Bread service – Pain: 0,80 € /por persona /per person / par personne

IVA incluido - VAT included – TVA comprise

DE CUCHARA - SOUPS AND BROTHS – SOUPES ET BOUILLONS

Torrija de Tomate con Jamón Ibérico y Espuma de Lechuga 7,00 €

Tomato Toast with Iberian Ham and Lettuce Froth

Pain Perdu à la Tomate au Jambon et à l'Écume de Laitue

Sopa Castellana 6,00 €

Castilian Soup

Soupe Castillane

Alubias de la Moraña 6,00 €

White Beans from "La Moraña" - Haricots Blancs de "La Moraña"

ENSALADAS – SALADS – SALADES

Ensalada "Sedeño" (Lechugas, Tomate, Aguacate, Nueces, Queso de cabra y Vinagreta de Miel) 9,50 €

"Sedeño" Salad (Lettuces, Tomato, Avocado, Walnuts, goat Cheese and Honey Vinaigrette)

Salade "Sedeño" (Laitues, Tomate, Avocat, Noix, Fromage de chèvre et Vinaigrette de Miel)

Ensalada "Tapia" (Chipirones con Alioli) 10,00 €

"Tapia" Salad (Baby Cuttlefish Salad with Alioli Sauce)

Salade "Tapia" (Petits Calamars à la Sauce d'Alioli)

Ensalada "Verdugo" (Cecina, Queso fresco, Pimientos del Piquillo y Piñones) 12,00 €

"Verdugo" Salad (Smoked Meat with Low Fat Cheese, Piquillo Peppers and Pine nuts)

Salade "Verdugo" (Cecina avec Fromage frais, Piments de Piquillo et Pignons)

Ensalada Mixta 6,50 €

Mixed Salad - Salade Mixte

ARROCES — RICES — RIZ

precio por persona

Arroz con Bogavante 22,00 €

Rice with lobster

Risotto au Homard

Arroz Meloso a la Marinera" (Almejas, Mejillones, Sepia, Chipirones, Gambas, Gambones) 17,00 €

Risotto with Seafood (Clams, Mussels, Cuttlefish, Squids, Prawns)

Risotto de la Mer (Palourdes, Moules, Sèche, Calamar, Crevettes, Gambas)

Arroz con Perdiz y Foie 17,50 €

Rice with Partridge and Foie

Risotto à la Perdrix et au Foie Gras

Arroz Cremoso de Boletus, Espinacas y Piñones 16,00 €

Creamy Rice with Boletus, Spinach and Pine nuts

Risotto Crémeux aux Champignons, Épinards et Pignons

*Servicio de pan - Bread service – Pain: 0,80 € /por persona /per person / par pesonne

IVA incluido - VAT included – TVA comprise

CARNES – MEAT - VIANDES

Tostón de Arévalo con Ensalada	19,00 €
Roasted Suckling-pig Arévalo style with Salad	
Cochon de Lait Grillé Façon Arévalo avec Salade	
Cochifrito	16,00 €
Fried Suckling-pig	
Cochon de Lait Frit	
Paletilla de Cordero Asada	20,00 €
Roasted Lamb Shoulder blade	
Agneau Rôti	
Chuletillas de Cordero con Verduritas y Patatas	22,00 €
Roasted Suckling Lamb Chops with Vegetables and Potato	
Côte d'Agneau aux Petits Légumes et Pommes de Terre	
Chuletón de Arévalo	21,00 €
Arévalo Veal T-bonesteak	
Côte de Veau d'Arévalo	
Solomillo de Ternera con Pimientos y Espárragos Trigueros	22,50 €
Beef Tenderloin with Pepper and Wild Asparagus	
Filet de Boeuf aux Piments Jaunes et Asperges Sauvages	
Solomillo de Ternera al Foie con Salsa de Trufa	23,50 €
Beef Tenderloin with Foie and Truffle Sauce	
Filet Rossini Sauce aux Truffes	
Entrecot de Ternera	18,00 €
Beef Entrecôte	
Entrecôte	
Escalope de Ternera Relleno de Cecina y Queso de Palacios	18,00 €
Veal Escalope Stuffed with Smoked Meat and Cheese	
Escalope de Boeuf Farcie au Cecina et Fromage	

*Servicio de pan - Bread service – Pain: 0,80 € /por persona /per person / par personne

IVA incluido - VAT included – TVA comprise

PESCADOS Y MARISCOS - FISH AND SHELLFISH – POISSONS ET COQUILLAGE

Merluza a la Marinera17,00 €

Hake with Seafood

Merlu à la Marinière

Lubina a la Espalda con Verduritas 17,50 €

Sea Bass with Vegetables

Bar aux Petits Légumes

Merluza en Salsa Verde17,00 €

Hake in Parsley Sauce

Merlan Sauce Verte

Bacalao con Costra de Mayonesa de Ajo con Verduritas y Cebolla Confitada.....18,00 €

Cod in Crusted Garlic Mayonnaise with Chopped Vegetables and Confited Onion

Morue en Croûte de Mayonnaise d'Ail avec Pétits Légumes et Confit Oignon

**Servicio de pan - Bread service – Pain:* 0,80 € /por persona /per person / par pesonne

IVA incluido - VAT included – TVA comprise

POSTRES - DESSERTS

Flan de Queso 4,00 €

Egg and Cheese Custard

Flan du Fromage

Flan de Frutas del Bosque 4,00 €

Egg and Berries Custard

Flan des Fruits des bois

Arroz con Leche 3,00 €

Rice Pudding

Riz au Lait

Sorbete de Limón 5,00 €

Lemon Sorbet

Sorbet au Citron

Copa "Cinco Linajes" (Flan de huevo, Helado, Nata, Nueces y Frutas) 6,50 €

"Cinco Linajes" Cup (Egg Custard, Ice Cream, Whipped Cream, Walnuts and Fruits)

Coupe "Cinco Linajes" (Flan aux Oeufs, Glace, Crème Fouettée, Noix et Fruits)

Tiramisú 5 Linajes con Helado 5,00 €

Tiramisú 5 Linajes with Glass

Tiramisu 5 Linajes avec Glace