



ENTRANTES – STARTS – POUR COMMENCER

Pan de Cristal con Anchoa oo	3,50 €
Crystal Bread with Anchovies 00	
Pain Cristal avec Anchois 00	
Gambón al Ajillo	16,50 €
Garlic fried King Prawns	
Gambas à l´Ail	
Revuelto de Bacalao con Gulas al Ajo	13,90 €
Scrambled Eggs with Cod and Baby Eels with Garlic	
Oeufs Brouillés avec Morue et Gulas (sucedanée d´Anguille)à l´Ail	
Parrillada de Verduras	14,00 €
Grilled Vegetables	
Grillade de Légumes	
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	
Flores de Alcachofa Confitada con Foie	9,50 €
Artichoke Flowers in Sugar Coat Foie	
Fleurs d´Artichaud Confite au Foie	
Croquetas de Boletus / Croquetas de Jamón Ibérico	9,00 €
Boletus Croquettes / Iberian Ham Croquettes	
Croquettes au Bolets / Croquettes au Jambon de Pays	
Jamón Ibérico con Pan de Cristal	22,50 €
Iberian Ham with Crystal Bread	
Fines Tranches de Jambon Ibérique avec Pain Cristal	
Surtido de Ibéricos	19,50 €
Assorted Iberian meat	
Assortiment de Jambon Ibérique	
Empanadillas de Rabo Guisado	11,50 €
Oxtail Stew in Small pasties	
Empanadillas de Queue en Ragoût	
Revuelto de Morcilla con Piñones y Pasas	11,50 €
Scrambled eggs in Blood Sausage with Pine nuts and Raisins	
Oeufs Brouillés au Boudin Noir avec Pignons et Raisins Secs	

*Servicio de pan - Bread service – Pain: 1,50 € /por persona /per person / par personne

IVA incluido - VAT included – TVA comprise

DE CUCHARA - SOUPS AND BROTHS – SOUPES ET BOUILLONS

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)	11,00 €
“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 “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)	
Ensaladilla con Jamon Ibérico, Gambón y Chips Vegetales	11,50 €
Olivier Salad with Iberian Ham, King Prawns and Vegetable Chips	
Salade Russe avec Jambon du Pays, Gambas et Chips Végétales	
Ensalada Mixta	9,00 €
Mixed Salad - Salade Mixte	

ARROCES — RICES — RIZ

precio por persona

Arroz a Banda	14,00 €
Rice a Banda	
Riz à Banda	
Arroz Negro	15,00 €
Black Rice	
Riz Noir	

POR ENCARGO, MÍNIMO 2 PERSONAS - BY ORDER, 2 PEOPLE MINIMUM – SUR COMMANDE, 2 PERSONNES MINIMUM

*Servicio de pan - Bread service – Pain: 1,50 € /por persona /per person / par pesonne

IVA incluido - VAT included – TVA comprise

CARNES – MEAT - VIANDES

Tostón de Arévalo con Ensalada	22,50 €
Roasted Suckling-pig Arévalo style with Salad	
Cochon de Lait Grillé Façon Arévalo avec Salade	
Cochifrito	19,50 €
Fried Suckling-pig	
Cochon de Lait Frit	
Paletilla de Cordero Asada	22,00 €
Roasted Lamb Shoulder blade	
Agneau Rôti	
Chuletillas de Cordero con Verduritas y Patatas	22,00 €
Roasted Suckling Lamb Chops with Vegetables and Potato	
Côtesd'Agneau aux Petits Légumes et Pommes de Terre	
Chuletón de Vaca Fileteada a la Piedra (aprox 1 kg)	2 pax: 38,00 €
Filleted Beef Steak (approx 1 kg)	
Côte de Beuf (approx 1 kg)	
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	19,50 €
Beef Entrecôte	
Entrecôte	
T-Bone de Vaca	32,00 €
T-Bone Beef	
Os de Beuf	

*Servicio de pan - Bread service – Pain: 1,50 € /por persona /per person / par personne

IVA incluido - VAT included – TVA comprise

PESCADOS Y MARISCOS - FISH AND SHELLFISH – POISSONS ET COQUILLAGE

Bacalao con Costra de Mayonesa de Ajo con Verduritas y Cebolla Confitada..... 19,50 €

Cod in Crusted Garlic Mayonnaise with Chopped Vegetables and Confitied Onion

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

Kokotxas de Bacalao al Pil Pil..... 18,50 €

Cod Kokotxas Pil Pil

Kokotxas de Morue au Pil Pil

Calamar a la Parrilla con Ajillo Confitado (aprox. 1 kg)..... 2 pax: 18,50 €

Garlic Confit Grilled Squid (approx. 1 kg)

Calamar Grillé avec Confit d'Ail (approx. 1 kg)

Pata de Pulpo a la Brasa..... 21,50 €

Grilled Octopus Leg

Patte de Pieuvre Grillée

PESCADOS SEGÚN MERCADO. SUGERENCIA DEL CHEF.

FISH ACCORDING TO THE MARKET. CHEF'S SUGGESTION.

POISSONS PAR MARCHÉ. SUGGESTION DU CHER CUISINIER.

POSTRES - DESSERTS

Flan de Queso..... 4,00 €

Egg and Cheese Custard

Flan du Fromage

Torrija de Mora con Helado de Crema de Baileys..... 6,00 €

Blackberry Toast with Baileys Ice Cream

Pain Perdu de Mûre avec Glâce de Baileys Cream

Arroz con Leche..... 4,00 €

Rice Pudding

Riz au Lait

Coulant de Chocolate con Helado Violeta..... 6,00 €

Chocolate Coulant with Violet Ice Cream

Coulant de Chocolat avec Glâce à la Violette

*Servicio de pan - Bread service – Pain: 1,50 € /por persona /per person / par pesonne

IVA incluido - VAT included – TVA comprise