

Entradas



Mejillones Tigres

(Mejillones frescos, con jamón serrano en salsa bechamel empanizados).

Anchoas con Pan

Angulas de Surimi

Boquerón Español

Camarones Rasurados Estilo Centro Castellano

(Para nuestros clientes, los mejores).

Calamares fritos

Callo de Hacha Rasurado con Caviar

Chorizo a la Sidra

Setas al Ajillo

Chistorra Frita

Huevos rotos con chorizo

Jamón Ibérico de Bellota

Jamón Serrano

Morcilla de Burgos Frita

Ostiones de Cultivo en su Concha (12 pzas.)

Coctel de Camarón

Queso Manchego Español

Tortilla Española

Tortilla Española con Angulas de Surimi

Croquetas de Jamón

Salmón Ahumado de Noruega

Platón Castellano

(Jamón Serrano, queso manchego, chistorra frita, setas al ajillo, tortilla española, morcilla, camarones empanizados, croquetas y calamares fritos).

Medio platón Castellano

Abulón Fresco al Gusto

(Rasurado, chipotle o al natural).

Ensaladas

- Ensalada Canaria
(Lechuga y atún).
- Ensalada de Berros
- Ensalada de Ricardo
(Espinacas).
- Ensalada Mediterranea



Sopas

- Sopa Verde de Mariscos
- Sopa de Mariscos al Azafrán
- Sopa de Cebolla al Gratín
- Crema de Langosta
- Sopa de Ajo a la Castellana
- Consomé de Pollo

Pescados

- Lomo de Huachinango Deshuesado a las Brasas
(El súper especial de la casa, si no le gusta no lo pague, si le gusta pague doble).
- Lomo de Huachinango al Azafrán
- Lomo de Huachinango a las Brasas con Refrito de Mariscos
- Mignón de Atún al Carbón con Papa Panadera y Salpicón
- Salmón Asado con Guiso de Tomate
- Salmón Alcaparrado con Gulas
- Lomo de Robalo a la Koskera
- Filete de Robalo a la Plancha o Ajillo o Rebozado





Mariscos

Camarones Chicos al Ajillo o Empanizados
Camarones Gigantes en Salsa de Langosta

(Lo recomienda el patrón).

Camarones Gigantes al Ajillo

Pulpos a la Gallega

Txipirones en su Tinta con Picatostes

Pimientos de Piquillo Rellenos de Mariscos

Arroces y Clásicos Españoles

Paella Valenciana con Camarones y Mariscos

Arroz Negro Caldoso (Preparación 20 minutos).

Arroz Caldoso con Bogavante y Camarón

(Preparación 20 minutos).

Fideua Valenciana (Preparación 20 minutos).

Fabada Asturiana con Fabes de la Granja

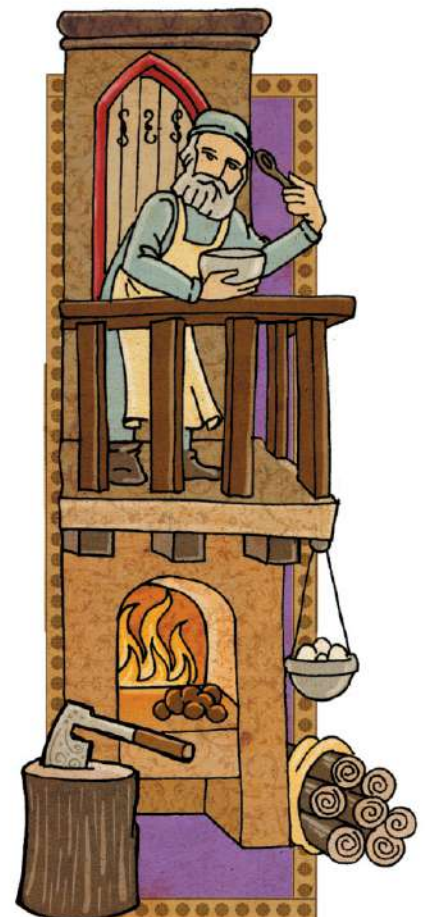
De Nuestro Horno de Leña

Pecho de Ternera al Horno

Cordero Lechal al Horno Estilo Burgalés

Lechón Asado al Modo de Segovia (Orden de 1/4)

Surtido Castellano





Carnes

Cabrillo al Horno
Solomillo al Cabrales
Solomillo con Patatas y Huevo
Sábana de Filete al Gratín
Entrecot al Carbón con Patatinas
Filete de Mignón, Mostaza o Roquefort
Carne Asada al Ajillo Estilo Castellano
Medallones de Filete de Res 4 Salsas
(Champiñón, mostaza, pimienta y roquefort).
Filete de Res en su Jugo Estilo Suizo

Aves

Pollito de Granja Marinado
con fina Hierbas al Carbón
Pechuga de Pollo al Gusto