

Para Tapear



- Jamón Ibérico de Bellota
- Pan Catalán al Carbón con Anchoas
- Pulpos a la Gallega
- Chorizo a la Sidra
- Angulas de Surimi a la Bilbaína
- Tortilla Torre de Castilla
- Tortilla Española
- Chistorra Frita
- Jamón Serrano
- Croquetas de Jamón
- Queso Manchego Español
- Boquerones en Vinagre
- Pimientos del Piquillo Rellenos de Mariscos
- Revuelto Cid Campeador
(Patatas con Huevo)
- Camarones Chicos al Mojo de Ajo
- Morcilla de Burgos
- Mejillones Tigres
(Mejillones frescos, con jamón serrano, chorizo, salsa bechamel y empanizados)
- Setas al Ajillo

Sopas, Cocidos y Arroces



Sopa Minestrone
Sopa Castellana
Sopa de Cebolla
Sopa Verde de Almejas Blancas
Sopa Verde de Mariscos
Fabada Asturiana con Fabes de la Granja
Arroz Caldoso con Bogavante
(Preparación: 25 minutos)
Paella Valenciana
Paella de Pescado y Vegetales
Arroz Negro con Pulpos y Calamares
(Preparación: 25 minutos)

Del Puerto a la Mesa

Lomo de Huachinango a la Talla
Lomo de Huachinango Deshuesado a las Brasas
(Con la receta original del Centro Castellano)
Lomo de Huachinango Donosti
(A las brasas con ajillo y un toque de vinagre)
Lomo de Huachinango al Azafrán con Gambas y Almejas Blancas
Filete de Robalo Relleno de Gambas con Fricasé de Setas
Tronco de Robalo a la Sal con Ensalada de 3 Lechugas
(Preparación: 20 minutos)
Tronco de Robalo a la Viscaína con Pulpos
Filete de Robalo a la Romana
Filete de Robalo (A la parrilla, al mojo de ajo o mantequilla)
Tronco de Salmón Blackened
Tronco de Salmón Asado
Tártara de Salmón al Eneldo
Tronco de Salmón Alcaparrado (con puré de patatas al perejil)
Camarones Gigantes al Ajillo



La Barra del Pescador

Almeja Viva

Camarones Jumbo al Natural con Mayonesa

Ceviche de Pescado

Ceviche Ambá

(Pescado con gulas y un toque de chipotle).

Ostiones de Cultivo (12 pzas).

De Baja California en su Concha

Mejillones Frescos al Vapor

Coctel de Camarón

Callo de Hacha Rasurado con Caviar

Pescadillas de Marlin Ahumado

(Con salsa especial de habanero)

Rabas de Calamar Rebozadas

Abulón fresco Rasurado o al Chipotle

Camarones Iñaki

Tacos de Camaron



Ensaladas de Nuestra Huerta

Ensalada Etzo

(Lechuga fresca, queso gruyere, jitomate y champiñones con aderezo de la casa).

Ensalada Mediterránea

(Lechuga italiana, escarola, francesa, sangría, queso de cabra, nueces y aderezo de tomate).

Ensalada Pireñaca

(Lechuga, cebolla, espárragod, atún, tomate, huevo cocido, papa cocida, aderezo de mayonesa).

Ensalada Mundaka

(Lechugas variadas, espinacas, jitomate, cebolla, aguacate, queso de cabra ceniza y salmón ahumado con vinagreta española).

Ensalada de Verduras Frescas

(Lechugas variadas, espinacas, jitomate, cebolla, aguacate, zanahoria, espárragos con aderezo de la casa).

Especialidades del Cocinero

Lunes

Potaje de Lentejas a la Riojana

Martes

Albóndigas Caseras al Chipotle

Miércoles

Fideua Valenciana (Preparación 20 minutos)

Jueves

Cabrito Asado a la Leña

Viernes

Huachinango a la Sidra con Gambas y Almejas

Sábado

Txipirones en su Tinta con Picatostes

Domingo

Callos a la Madrileña



Delicias de la Leña

Cordero Lechal al Horno Estilo Burgalés

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

Pecho de Ternera al Horno

Escalopines a la Guernikesa con Puré de Patatas

Codornices al Ajillo

Solomillo de Res Alcázar de Toledo

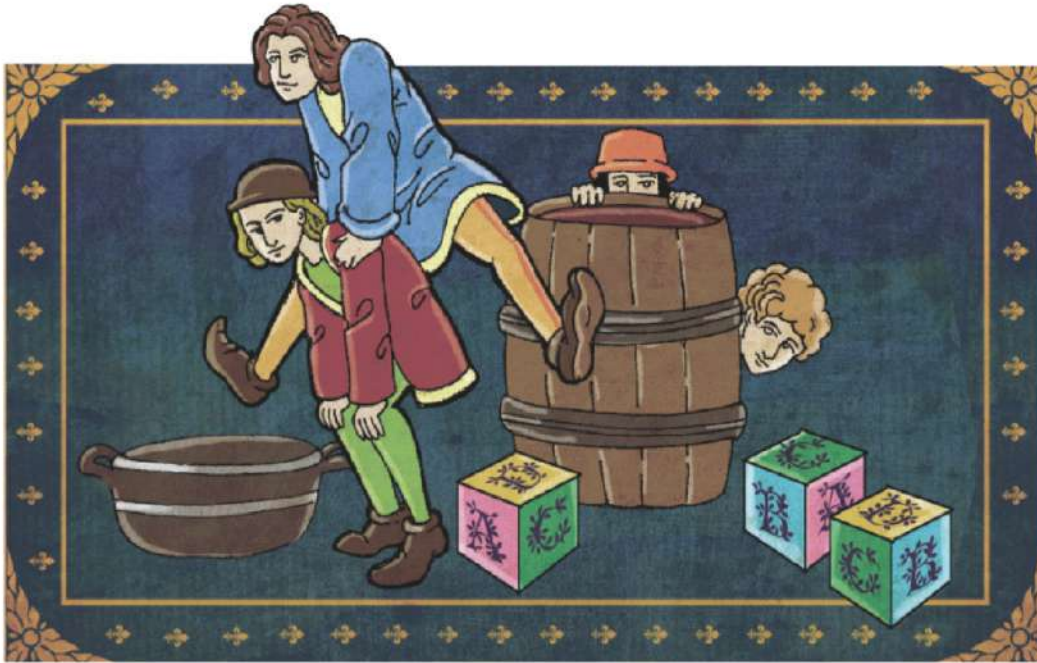
(Al jerez, con patatas panaderas y pimientos)

Milanesa Holstein de Filete

Entrecot al Carbón

Solomillo de Res a la Manquequilla Negra

Surtido Castellano



Menú de los Infantes

Sábados, Domingos y Días Festivos

Nuggets de Pollo con Papas Francesa

Sabanita de Filete

Hamburguesa de Filete con Papas Francesas

Tiritas de Filete de Robalo a la Romana