



Caldos

Sopa Verde de Mariscos
Sopa de Ajo a la Castellana
Sopa de Cebolla
Potaje de Lentejas a la Toledana
Jugo de Carne con Ostras
Fabada Asturiana con Fabes de la Granja
Consomé de Pollo

Arroces y Pastas

Paella Valenciana
Fideua Valenciana (Preparación: 20 minutos)
Arroz Caldoso con Bogavante (Preparación: 25 minutos)

Mariscos

■ Camarones Gigantes al Ajillo

Del Mar

Lomo de Huachinango Deshuesado a las Brasas
El súper especial de la casa
Lomo de Huachinango al Aguacate
Lomo de Huachinango a las Brasas con Refrito de Mariscos
Robalo Relleno de Mariscos
Robalo Tres Delicias
(Chipirones, pimientos asados y patatas)
Salmón Arlequín
Salmón Alcaparrado con Angulas
Salmón Asado
Atún Marinado en Soya al Carbón



Nuestra Selección Especial de Mariscos

Almeja Viva

Camarón Jumbo para Pelar

Ostiones de Cultivo de Baja California en su Concha

(12 pzas).

Camarón Jumbo Rasurado a la Brava con Caviar

Pulpo a la Gallega

Coctel de Camarón

Callo de Hacha Rasurado con Caviar

Angulas de Surimi a la Bilbaína

Anchoas con Pan

(Auténticas de Castro Urdiales).

Boquerones en Vinagre

Pimientos del Piquillo Rellenos de Mariscos

Abulón Fresco al Gusto

(Rasurado, chipotle o natural).



Jamón, Queso y Frituras de la Casa

Jamón Ibérico de Bellota

Jamón Serrano

Queso Manchego Español

Chistorra Frita

Croquetas de Jamón

Chorizo a la Sidra

Morcilla de Burgos

(Hecha en casa con la mejor receta del barrio de San Esteban).

Mejillones Tigres

Revuelto de Patatas con

Picadillo

Tortilla Española

Tortilla Española con Chorizo de la Rioja

Calamares fritos

Camarones Chicos

Empanizados o al Ajillo

Platón Castellano

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

Medio platón Castellano



Del Huerto

Ensalada Mediterránea

Ensalada Canaria

Ensalada de Espinacas

Ensalada Mundaka con Salmón Ahumado y

Queso de Cabra

Degustación de Espárragos Cojonudos,

Alcachofas y Palmitos a la Vinagreta

Ensalada Mixta

Los Viajes del Cocinero

Plato de Setas y Butifarra a la Leña con Ali-Oli

Huachinango a la Sidra con Gambas y Almeja Blanca

Almejas Blancas al Sartén

Txipirones en su Tinta

Callos a la Madrileña



Asados a la Leña

Cordero Lechal al Horno Estilo Burgalés

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

Pecho de Ternera al Horno

Entrecot Hereford a la sal con sus Patatinas

Pato Rostizado al Vino Tinto con Verdurita

Surtido Castellano

La Parrilla

Solomillo de Res con su Revuelto

Solomillo de Res a la Manquequilla Negra

Solomillo de Res al Cabrales

Medallones de Filete de Res 4 Salsas

(Roquefort, mostaza, Champiñón y pimienta).

Carne Asada a la Castellana

Sábana de Filete Gratinada

Pechuga de Pollo al Gusto

Codornices a la Parrilla

