



GRUPO  
CASTELLANO

# COCCINA ESPAÑOLA





---

# ENTRADAS

<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA</b> 100 g. _____	<b>\$790</b>
<b>JAMÓN SERRANO</b> 100 g. _____	<b>\$325</b>
<b>QUESO MANCHEGO ESPAÑOL</b> 100 g. _____	<b>\$265</b>
<b>BOQUERÓN ESPAÑOL</b> 8 pzas. _____	<b>\$260</b>
<b>CAMARONES RASURADOS ESTILO CENTRO CASTELLANO</b> _____	<b>\$575</b>
<b>ANCHOAS CON PAN</b> 8 pzas. _____ AUTÉNTICAS DE CASTRO URDIALES	<b>\$395</b>
<b>CHISTORRA FRITA</b> _____	<b>\$210</b>
<b>MORCILLA DE BURGOS FRITA</b> _____ HECHA EN CASA CON LA MEJOR RECETA DEL BARRIO DE SAN ESTEBAN	<b>\$195</b>
<b>CHORIZO A LA SIDRA</b> _____	<b>\$210</b>
<b>SETAS AL AJILLO</b> _____	<b>\$170</b>
<b>TORTILLA ESPAÑOLA</b> _____	<b>\$160</b>
<b>HUEVOS ROTOS CON CHORIZO</b> _____	<b>\$195</b>
<b>MEJILLONES TIGRE</b> 6 pzas. _____	<b>\$295</b>
<b>CAMARONES CHICOS</b> _____ AL AJILLO O EMPANIZADOS	<b>\$265</b>
<b>PULPOS A LA GALLEGA</b> _____ CORTADOS AL MOMENTO CON TIJERA, ACEITE EXTRA VIRGEN, PIMENTÓN Y SAL DE COLIMA	<b>\$375</b>
<b>CALAMARES FRITOS</b> _____ ACOMPAÑADOS DE MAYONESA CASERA	<b>\$215</b>
<b>CROQUETAS DE JAMÓN</b> 8 pzas. _____	<b>\$180</b>
<b>ABULÓN</b> _____	<b>\$775</b>
<b>CALLO DE HACHA RASURADO CON CAVIAR</b> _____	<b>\$395</b>
<b>SALMON AHUMADO DE NORUEGA</b> _____	<b>\$330</b>
<b>OSTIONES DE CULTIVO EN SU CONCHA</b> 6 pzas. _____	<b>\$240</b>
<b>PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE MARISCOS</b> _____	<b>\$285</b>
<b>TORTILLA ESPAÑOLA CON ANGULAS DE SURIMI</b> _____	<b>\$210</b>
<b>ANGULAS DE SURIMI</b> _____	<b>\$250</b>
<b>PLATÓN CASTELLANO</b> _____ JAMÓN SERRANO, QUESO MANCHEGO, CHISTORRA FRITA, SETAS AL AJILLO, TORTILLA ESPAÑOLA, MORCILLA, CAMARONES EMPANIZADOS, CROQUETAS Y CALAMARES FRITOS	<b>\$450</b>
<b>MEDIO PLATÓN CASTELLANO</b> _____	<b>\$395</b>
<b>CÓCTEL DE CAMARÓN</b> _____	<b>\$210</b>





---

# ENSALADAS

<b>ENSALADA CANARIA</b>	<b>\$195</b>
LECHUGA, CEBOLLA, ESPÁRRAGOS, ATÚN, TOMATE, HUEVO COCIDO Y PAPA COCIDA CON VINAGRETA ESPAÑOLA	
<b>ENSALADA MEDITERRÁNEA</b>	<b>\$190</b>
LECHUGA ITALIANA, FRANCESA, SANGRÍA, QUESO DE CABRA, NUECES Y PIÑÓN CON ADEREZO DE TOMATE	
<b>ENSALADA RICARDO</b>	<b>\$160</b>
ESPINACAS, JITOMATE, CEBOLLA, CHAMPIÑÓN, AGUACATE, CRUTONES CON VINAGRETA ESPAÑOLA	
<b>ENSALADA DE BERROS</b>	<b>\$150</b>
BERROS, CEBOLLA, JITOMATE, AGUACATE, TOCINO CRUJIENTE, CRUTONES CON VINAGRETA ESPAÑOLA	

# SOPAS

<b>SOPA VERDE DE MARISCOS</b>	<b>\$245</b>
CAMARÓN, PULPO, CALAMAR, ALMEJA, PESCADO Y PEREJIL	
<b>SOPA DE MARISCOS AL AZAFRÁN</b>	<b>\$265</b>
CAMARÓN, PULPO, CALAMAR, ALMEJA, PESCADO Y AZAFRÁN	
<b>SOPA DE CEBOLLA</b>	<b>\$160</b>
CON TOCINO AHUMADO, VINO BLANCO, JUGO DE CARNE, CRUTONES Y QUESO	
<b>CREMA DE LANGOSTA</b>	<b>\$230</b>
MEDALLÓN DE LANGOSTA, CAMOTE Y BETABEL CRUJIENTE	
<b>CONSOMÉ DE POLLO</b>	<b>\$120</b>
<b>JUGO DE CARNE</b>	<b>\$160</b>

# PESCADOS

<b>LOMO DE HUACHINANGO DESHUESADO A LAS BRASAS</b>	<b>\$495</b>
CON LA RECETA ORIGINAL DEL CENTRO CASTELLANO	
<b>LOMO DE HUACHINANGO AZAFRÁN</b>	<b>\$550</b>
<b>LOMO DE HUACHINANGO A LAS BRASAS CON REFrito DE MARISCOS</b>	<b>\$630</b>
CON CAMARÓN, GULAS, PULPO, CANGREJO DE SURIMI, ALMEJA, AJO Y UN TOQUE DE VINAGRE	
<b>LOMO DE ROBALO A LA KOSKERA</b>	<b>\$590</b>
<b>FILETE DE ROBALO A LA PLANCHA, AJILLO O REBOZADO</b>	<b>\$470</b>
<b>SALMÓN ALCAPARRADO CON GULAS</b>	<b>\$475</b>
<b>SALMÓN ASADO CON GUISO DE TOMATE</b>	<b>\$475</b>
<b>MIGNÓN DE ATÚN AL CARBÓN</b>	<b>\$420</b>





---

# MARISCOS

- CAMARONES GIGANTES EN SALSA DE LANGOSTA** 5 pzas. \_\_\_\_\_ **\$515**  
LOS RECOMIENDA EL PATRÓN
- CAMARONES GIGANTES AL AJILLO** 5 pzas. \_\_\_\_\_ **\$495**
- TXIPIRONES EN SU TINTA CON PICATOSTES** \_\_\_\_\_ **\$375**

# CLÁSICOS ESPAÑOLES

- PAELLA VALENCIANA** \_\_\_\_\_ **\$275**
- FABADA ASTURIANA CON FABES DE LA GRANJA** \_\_\_\_\_ **\$275**  
FABES ASTURIANAS DE LA GRANJA CON CHORIZO,  
MORCILLA Y TOCINO
- PECHO DE TERNERA AL HORNO** \_\_\_\_\_ **\$550**
- CORDERO LECHAL AL HORNO ESTILO BURGALÉS** \_\_\_\_\_ **\$790**
- LECHÓN ASADO AL MODO SEGOVIA** \_\_\_\_\_ **\$630**
- SURTIDO CASTELLANO** \_\_\_\_\_ **\$790**  
PECHO DE TERNERA, LECHÓN Y CORDERO
- FIDEUA VALENCIANA** \_\_\_\_\_ **\$325**
- ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE Y CAMARÓN** \_\_\_\_\_ **\$690**
- ARROZ NEGRO CALDOSO** \_\_\_\_\_ **\$375**





---

# CARNES

<b>SÁBANA DE FILETE AL GRATÍN</b> _____	<b>\$345</b>
CON FRIJOLES REFritos Y SALSA VERDE	
<b>CARNE ASADA AL AJILLO ESTILO CASTELLANO</b> _____	<b>\$345</b>
<b>FILETE DE RES EN SU JUGO ESTILO SUIZO</b> _____	<b>\$345</b>
<b>FILETE MIGNON CON SALSA DE</b> _____	<b>\$345</b>
<b>CHAMPIÑÓN, MOSTAZA O ROQUEFORT</b>	
<b>MEDALLONES DE FILETE DE RES 4 SALSAS</b> _____	<b>\$345</b>
ROQUEFORT, MOSTAZA, CHAMPIÑÓN Y PIMIENTA	
<b>SOLOMILLO AL CABRALES</b> _____	<b>\$345</b>
AL CARBÓN, PERLA DE QUESO CABRALES Y SALSA DE QUESO	
<b>SOLOMILLO CON PATATAS Y HUEVO</b> _____	<b>\$345</b>
AL CARBÓN ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS Y HUEVO FRITO	
<b>PECHUGA DE POLLO</b> _____	<b>\$195</b>
<b>ENTRECOT AL CARBON CON PATATINAS</b> _____	<b>\$790</b>
<b>CABRITO ADOBADO AL HORNO</b> _____	<b>\$550</b>
<b>PUNTAS DE MIGNON AL JEREZ</b> _____	<b>\$345</b>



---

# POSTRES

<b>ARROZ CON LECHE</b> _____	<b>\$130</b>
ARROZ ARBÓREO, NATA Y AZÚCAR PERFUMADO CON CANELA Y CÍTRICOS	
<b>CREMA CATALANA</b> _____	<b>\$130</b>
CREMA CARAMELIZADA CON UN TOQUE DE NARANJA	
<b>CRUJIENTE DE CHOCOLATE CON PRALINE</b> _____	<b>\$145</b>
CON MOUSSE DE TÉ NEGRO, PRALINE Y CHOCOLATE EN TEXTURAS	
<b>FLAN DE CAJETA</b> _____	<b>\$130</b>
ELABORADO CON LA TÍPICA RECETA ESPAÑOLA	
<b>HELADO DE LA CASA</b> _____	<b>\$160</b>
CON TROCITOS DEL MEJOR TURRÓN DE ALMENDRAS Y VAINILLA	
<b>PASTEL CASTELLANO</b> _____	<b>\$145</b>
PASTEL DE LA CASA ELABORADO CON MOUSSE DE CHOCOLATE OSCURO Y BLANCO	
<b>HELADOS</b> _____	<b>\$130</b>
VAINILLA, CHOCOLATE Y LIMÓN	

# CAFÉ Y TÉ

<b>AMERICANO NESPRESSO</b> _____	<b>\$65</b>
<b>EXPRESS NESPRESSO</b> _____	<b>\$65</b>
<b>CAPUCCINO NESPRESSO</b> _____	<b>\$75</b>
<b>TÉ DAMMANN</b> _____	<b>\$75</b>





---

# DIGESTIVOS

BAILEYS	\$130
SAMBUCA BLANCO	\$135
SAMBUCA NEGRO	\$135
ANÍS LAS CADENAS	\$135
CHINCHÓN DULCE	\$95
CHINCHÓN SECO	\$95
LICOR 43	\$145
LICOR 43 OROCHATA	\$145
CARAJILLO CAFÉ CON LICOR 43	\$210
STREGA	\$195
FRANGELICO	\$140
CHARTREUSE VERDE	\$250
CHARTREUSE AMARILLO	\$240
PACHARÁN	\$110
ORUJO BLANCO	\$210
ORUJO DE HIERBAS	\$210
AMARETTO DISARONNO	\$135
GRAND MARNIER	\$190
HENNESSY V.S.O.P.	\$295
HENNESSY X.O.	\$950
FERREIRA PORTO	\$130
ROYAL OPORTO 10 AÑOS	\$190

