



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>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>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>CROQUETAS DE JAMÓN</b> 8 pzas. _____	<b>\$180</b>
<b>CALLO DE HACHA RASURADO CON CAVIAR</b> _____	<b>\$395</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 OSTIÓN</b> _____	<b>\$175</b>
<b>CÓCTEL DE CAMARÓN</b> _____	<b>\$210</b>
<b>TIRITAS DE ROBALO AL MEDITERRÁNEO</b> _____	<b>\$265</b>
<b>CHAMPIÑONES AL AJILLO</b> _____	<b>\$145</b>
<b>ABULÓN RASURADO O CHIPOTLE</b> _____	<b>\$775</b>
<b>CALAMARES FRITOS</b> _____	<b>\$215</b>
<b>CAMARONES RASURADOS</b> _____	<b>\$575</b>
<b>PIQUILLOS RELLENOS DE MARISCOS</b> _____	<b>\$285</b>
<b>SALMÓN AHUMADO DE NORUEGA</b> _____	<b>\$330</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 Y ESPAGUETIS

<b>SOPA VERDE DE MARISCOS</b>	<b>\$245</b>
CAMARÓN, PULPO, CALAMAR, ALMEJA, PESCADO Y PEREJIL	
<b>SOPA ESPECIAL DE MARISCOS</b>	<b>\$225</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>CONSOMÉ DE POLLO</b>	<b>\$120</b>
<b>ESPAGUETI BOLOGNESA</b>	<b>\$155</b>
<b>ESPAGUETI A LA POBLANA</b>	<b>\$155</b>
<b>SOPA DE MÉDULA</b>	<b>\$160</b>
<b>CREMA DE NUEZ</b>	<b>\$190</b>
<b>ESPAGUETI CON MARISCOS</b>	<b>\$245</b>



---

# CLÁSICOS ESPAÑOLES

<b>PAELLA VALENCIANA</b> _____	<b>\$275</b>
<b>FABADA ASTURIANA CON FABES DE LA GRANJA</b> _____ <small>FABES ASTURIANAS DE LA GRANJA CON CHORIZO, MORCILLA Y TOCINO</small>	<b>\$275</b>
<b>PECHO DE TERNERA AL HORNO</b> _____	<b>\$550</b>
<b>CORDERO LECHAL AL HORNO</b> _____ <b>ESTILO BURGALÉS</b>	<b>\$790</b>
<b>LECHÓN ASADO AL MODO SEGOVIA</b> _____	<b>\$630</b>
<b>SURTIDO CASTELLANO</b> _____ <small>PECHO DE TERNERA, LECHÓN Y CORDERO</small>	<b>\$790</b>
<b>FIDEUA VALENCIANA</b> _____	<b>\$325</b>

## CARNES

<b>CAZUELA MAR Y MONTAÑA</b> _____ <small>FILETE DE RES, ROBALO, PULPO, CAMARÓN Y ALMEJA EN FONDO DE MARISCOS AL HORNO ACOMPAÑADO DE ARROZ</small>	<b>\$340</b>
<b>FAJITAS DE FILETE</b> _____	<b>\$340</b>
<b>SÁBANA DE FILETE AL GRATÍN</b> _____ <small>CON FRIJOLES REFritos Y SALSA VERDE</small>	<b>\$345</b>
<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>CHAMPIÑÓN, MOSTAZA O ROQUEFORT</b>	<b>\$345</b>
<b>MEDALLONES DE FILETE DE RES EN 4 SALSAS</b> _____ <small>CHAMPIÑÓN, MOSTAZA, PIMIENTA Y ROQUEFORT</small>	<b>\$345</b>
<b>CHULETILLAS DE CORDERO</b> _____	<b>\$490</b>
<b>CABRITO ADOBADO AL HORNO</b> _____ <small>ADOBADO CON ACHIOTE</small>	<b>\$550</b>
<b>PECHUGA DE POLLO AL GUSTO</b> _____	<b>\$195</b>
<b>ALAMBRE DE FILETE A LA PLANCHA</b> _____	<b>\$340</b>
<b>ENTRECOT HEREFORD A LAS BRASAS</b> 400 G. _____	<b>\$790</b>
<b>CHAMORRO AL HORNO</b> _____	<b>\$410</b>
<b>BROCHETA MAR Y TIERRA</b> _____	<b>\$345</b>
<b>CHULETÓN VILLAGODIO</b> _____	<b>\$790</b>
<b>CODORNICES A LA PARRILLA</b> _____	<b>\$310</b>



---

# PESCADOS

<b>LOMO DE HUACHINANGO DESHUESADO A LAS BRASAS</b> CON LA RECETA ORIGINAL DEL CENTRO CASTELLANO	<b>\$495</b>
<b>LOMO DE HUACHINANGO A LA TALLA</b>	<b>\$490</b>
<b>LOMO DE HUACHINANGO A LAS BRASAS CON REFrito DE MARISCOS</b> CON CAMARÓN, GULAS, PULPO, CANGREJO DE SURIMI, ALMEJA, AJO Y UN TOQUE DE VINAGRE	<b>\$630</b>
<b>HUACHINANGO RICHARD</b> CON SALSA DE LANGOSTA Y PAN MOLIDO	<b>\$420</b>
<b>FILETE DE HUACHINANGO A LA ITALIANA</b> EN SALSA DE LANGOSTA GRATINADO	<b>\$420</b>
<b>FILETE DE HUACHINANGO RELLENO DE CAMARÓN CON SALSA HOLANDESA</b>	<b>\$450</b>
<b>MERO A LA BILBAÍNA</b>	<b>\$420</b>
<b>RUEDA DE ROBALO A LA VASCA O CASTELLANA</b>	<b>\$550</b>
<b>FILETE DE ROBALO</b> A LA PLANCHA, AJILLO, REBOSADO O EMPANIZADO	<b>\$470</b>

# MARISCOS

<b>LANGOSTINOS AL AJILLO</b> 1 kg. SOLO EN TEMPORADA	<b>\$1750</b>
<b>PULPOS EN SU TINTA</b>	<b>\$395</b>
<b>CAMARONES JUMBO AL NATURAL</b> 5 pzas.	<b>\$485</b>
<b>CAMARONES GIGANTES EN SALSA DE LANGOSTA</b> 5 pzas. LOS RECOMIENDA EL PATRÓN	<b>\$515</b>
<b>CAMARONES GIGANTES AL AJILLO</b> 5 pzas.	<b>\$495</b>
<b>CHILE RELLENO DE MARISCOS EN CREMA DE NUEZ</b> RELLENO DE CAMARÓN, PULPO Y PESCADO GUISADO A LA MEXICANA, BAÑADO CON CREMA DE NUEZ	<b>\$240</b>
<b>BROCHETA DE LANGOSTINOS</b> 1 kg.	<b>\$1750</b>
<b>JAIBAS RELLENAS</b>	<b>\$295</b>



---

# POSTRES

<b>PASTEL BARTOLO</b>	\$130
MIL HOJAS CON ALMENDRA RELLENO DE CREMA PASTELERA	
<b>CREMA CATALANA</b>	\$130
CREMA CARAMELIZADA CON UN TOQUE DE NARANJA	
<b>CREMÉ BRULÉÉ</b>	\$130
CREMA DE VAINILLA CON FRUTAS DE TEMPORADA	
<b>FLAN DE LA CASA</b>	\$130
ELABORADO CON LA TÍPICA RECETA ESPAÑOLA	
<b>FRESAS CASTELLANAS</b>	\$165
LAS ESPECIALES DE LA CASA CON CHOCOLATE Y NATA	
<b>LECHE FRITA</b>	\$130
DIRECTA DE LA REGIÓN DE CASTILLA Y LEÓN	
<b>NATILLA</b>	\$130
POSTRE TRADICIONAL CON AROMA A CANELA	
<b>PASTEL CASTELLANO</b>	\$145
PASTEL DE LA CASA ELABORADO CON MOUSSE DE CHOCOLATE OSCURO Y BLANCO	
<b>PAY DE QUESO</b>	\$130
PASTEL CREMOSO CON SALSA DE ZARZAMORAS	
<b>HELADOS</b>	\$130
VAINILLA, CHOCOLATE Y LIMÓN	
<b>ATE CON QUESO MANCHEGO ESPAÑOL</b>	\$245
<b>ATE CON QUESO TIPO MANCHEGO</b>	\$130
<b>TARTA DE QUESO PHILADELPHIA Y FRESAS</b>	\$160
<b>HELADO DE TURRÓN</b>	\$160

# CAFÉ Y TÉ

<b>AMERICANO</b>	\$45
<b>EXPRESS NESPRESSO</b>	\$65
<b>CAPPUCCINO NESPRESSO</b>	\$75
<b>EXPRESS DOBLE NESPRESSO</b>	\$130
<b>TÉ DAMMANN</b>	\$75
<b>TÉ SOBRE</b>	\$35



---

# 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 _____	\$210
<small>CAFÉ CON LICOR 43</small>	
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

