



GRUPO
CASTELLANO

COCINA ESPAÑOLA



ENTRADAS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100 g.	\$790
JAMÓN SERRANO 100 g.	\$325
QUESO MANCHEGO ESPAÑOL 100 g.	\$265
BOQUERÓN ESPAÑOL 8 pzas.	\$260
CAMARONES RASURADOS ESTILO CENTRO CASTELLANO	\$575
PAN CATALÁN AL CARBÓN CON ANCHOAS 8 pzas.	\$395
CAMARONES IÑAKI 5 pzas. RASURADOS CON LA SALSA ESPECIAL DE LA CASA Y CAVIAR	\$575
CHISTORRA FRITA	\$210
MORCILLA DE BURGOS FRITA HECHA EN CASA CON LA MEJOR RECETA DEL BARRIO DE SAN ESTEBAN	\$195
CHORIZO A LA SIDRA	\$210
TORTILLA ESPAÑOLA	\$160
TORTILLA TORRE DE CASTILLA	\$210
REVUELTO CID CAMPEADOR PATATAS CON HUEVO	\$175
MEJILLONES TIGRE 6 pzas.	\$295
CAMARONES CHICOS AL MOJO DE AJO	\$265
PULPOS A LA GALLEGA CORTADOS AL MOMENTO CON TIJERA, ACEITE EXTRA VIRGEN, PIMENTÓN Y SAL DE COLIMA	\$375
CROQUETAS DE JAMÓN 8 pzas.	\$180
PESCADILLAS DE MARLÍN AHUMADO CON SALSA ESPECIAL DE HABANERO	\$235
CALLO DE HACHA RASURADO CON CAVIAR	\$395
ABULON	\$775
ALMEJA VIVA 6 pzas.	\$395
OSTIONES DE CULTIVO DE BAJA CALIFORNIA EN SU CONCHA 6 pzas.	\$240
PIMIENTO DEL PIQUILLO RELLENO DE MARISCOS	\$285
ANGULAS DE SURIMI A LA BILBAINA	\$250
MEJILLONES FRESCOS AL VAPOR	\$285
RABAS DE CALAMAR REBOZADAS	\$215
CÓCTEL DE CAMARÓN	\$210
CEVICHE AMBA	\$325
CEVICHE DE PESCADO	\$295
CAMARONES JUMBO AL NATURAL	\$485
SETAS AL AJILLO	\$170
TACOS DE CAMARÓN	\$265
CALAMARES FRITOS	\$215



DEL HUERTO

- ENSALADA MUNDAKA** _____ \$270
VARIEDAD DE LECHUGAS, ESPINACAS, JITOMATE, AGUACATE, CEBOLLA, QUESO DE CABRA CENIZO Y SALMÓN AHUMADO CON VINAGRETA ESPAÑOLA
- ENSALADA PIREÑACA** _____ \$190
LECHUGA, CEBOLLA, ESPÁRRAGOS, ATÚN, TOMATE, HUEVO COCIDO Y PAPA COCIDA CON ADEREZO DE MAYONESA
- ENSALADA MEDITERRÁNEA** _____ \$190
LECHUGA ITALIANA, FRANCESA, SANGRÍA, QUESO DE CABRA, NUECES Y PIÑÓN CON ADEREZO DE TOMATE
- ENSALADA DE VERDURAS FRESCAS** _____ \$175
VARIEDAD DE LECHUGAS, ESPINACAS, JITOMATE, CEBOLLA, AGUACATE, ZANAHORIA, ESPÁRRAGOS CON ADEREZO DE LA CASA
- ENSALADA ETZO** _____ \$180
LECHUGA FRESCA, QUESO GRUYERÉ, JITOMATES, CHAMPIÑONES CON ADEREZO DE LA CASA

SOPAS Y ARROCES

- SOPA VERDE DE MARISCOS** _____ \$245
CAMARÓN, PULPO, CALAMAR, ALMEJA, PESCADO Y PEREJIL
- SOPA MINISTRONE** _____ \$160
- SOPA DE CEBOLLA** _____ \$160
CON TOCINO AHUMADO, VINO BLANCO, JUGO DE CARNE, CRUTONES Y QUESO
- FABADA ASTURIANA CON FABES DE LA GRANJA** \$275
FABES ASTURIANAS DE LA GRANJA CON CHORIZO, MORCILLA Y TOCINO
- PAELLA VALENCIANA** _____ \$275
- SOPA DE AJO A LA CASTELLANA** _____ \$170
- SOPA VERDE DE ALMEJAS BLANCAS** _____ \$235
- PAELLA DE PESCADO Y VEGETALES** _____ \$295
- ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE** _____ \$690
- ARROZ NEGRO CON PULPO Y CALAMARES** \$375



DEL PUERTO A LA MESA

LOMO DE HUACHINANGO DESHUESADO A LAS BRASAS <small>CON LA RECETA ORIGINAL DEL CENTRO CASTELLANO</small>	\$495
LOMO DE HUACHINANGO A LA TALLA	\$490
LOMO DE HUACHINANGO DONOSTI <small>A LAS BRASAS CON AJILLO Y UN TOQUE DE VINAGRE</small>	\$495
LOMO DE HUACHINANGO AL AZAFRÁN CON GAMBAS Y ALMEJAS BLANCAS	\$550
TRONCO DE ROBALO A LA VIZCAÍNA CON PULPOS	\$530
FILETE DE ROBALO A LA ROMANA	\$470
FILETE DE ROBALO A LA PARRILLA, AL MOJO DE AJO O A LA MANTEQUILLA	\$470
CAMARONES GIGANTES AL AJILLO <small>5 pzas.</small>	\$495
FILETE DE ROBALO RELLENO DE GAMBAS CON FRICASE DE SETAS	\$575
TRONCO DE SALMÓN BLACKENED	\$475
TRONCO DE SALMÓN ASADO	\$475
TRONCO DE SALMÓN AL ENELDO	\$395
CAMARONES GIGANTES AL AJILLO	\$495
TRONCO DE ROBALO A LA SAL CON ENSALADA DE 3 LECHUGAS	\$475
SALMÓN ALCAPARRADO CON GULAS	\$475

DELICIAS DE LA LEÑA

PECHO DE TERNERA AL HORNO	\$550
CORDERO LECHAL AL HORNO ESTILO BURGALÉS	\$790
LECHÓN ASADO AL MODO SEGOVIA	\$630
SURTIDO CASTELLANO <small>PECHO DE TERNERA, LECHÓN Y CORDERO</small>	\$790
SOLOMILLO DE RES ALCÁZAR DE TOLEDO <small>AL JERÉZ. CON PATATAS PANADERAS Y PIMIENTOS</small>	\$345
SOLOMILLO DE RES A LA MANTEQUILLA NEGRA	\$345



DELICIAS DE LA LEÑA

ESCALOPINES A LA GUERNIKESA CON PURÉ DE PATATAS COCINADO A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL	_____	\$345
MILANESA HOLSTEIN DE FILETE CON HUEVO FRITO Y PATATAS	_____	\$345
ENTRECOT AL CARBÓN	_____	\$790
CODORNICES AL AJILLO <small>3 pzas.</small>	_____	\$310

ESPECIALIDADES DEL COCINERO

POTAJE DE LENTEJAS A LA RIOJA <small>(Lunes)</small>	_____	\$175
ALBÓNDIGAS CASERAS AL CHIPOTLE <small>(Martes)</small>	_____	\$265
FIDEUA VALENCIANA <small>(Miércoles)</small>	_____	\$325
CABRITO ASADO A LA LEÑA <small>(Jueves)</small>	_____	\$590
HUACHINANGO A LA SIDRA <small>(Viernes)</small> CON GAMBAS Y ALMEJAS	_____	\$550
TXIPIRIONES EN SU TINTA <small>(Sábado)</small> CON PICATOSTES	_____	\$375
CALLOS A LA MADRILEÑA <small>(Domingo)</small>	_____	\$375



POSTRES

ARROZ CON LECHE _____	\$130
ARROZ ARBÓREO, NATA Y AZÚCAR PERFUMADO CON CANELA Y CÍTRICOS	
CREMA CATALANA _____	\$130
CREMA CARAMELIZADA CON UN TOQUE DE NARANJA	
FLAN DE LA CASA _____	\$130
ELABORADO CON LA TÍPICA RECETA ESPAÑOLA	
HELADO DE LA CASA _____	\$160
CON TROCITOS DEL MEJOR TURRÓN DE ALMENDRAS Y VAINILLA	
LECHE FRITA _____	\$130
DIRECTA DE LA REGIÓN DE CASTILLA Y LEÓN	
PASTEL AMATXU DE CHOCOLATE _____	\$130
MOUSSE DE CHOCOLATE OSCURO Y CREMA BATIDA	
PASTEL CASTELLANO _____	\$145
PASTEL DE LA CASA ELABORADO CON MOUSSE DE CHOCOLATE OSCURO Y BLANCO	
TARTA DE ALMENDRA Y NUECES _____	\$130
TORREJAS DE LA ABUELA SERAFINA _____	\$145
HELADOS _____	\$130
VAINILLA, CHOCOLATE Y LIMÓN	

CAFÉ Y TÉ

AMERICANO NESPRESSO _____	\$65
EXPRESS NESPRESSO _____	\$65
CAPUCCINO NESPRESSO _____	\$75
TÉ DAMMANN _____	\$75



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

