

<i>Mercredi: Ragoût de porc et légumes (Repas complet) (pas le soir)</i>	21,1	€
<i>Jeudi: Lentilles avec du porc</i>	7,6	€
<i>Vendredi: Pommes de terre cuit au paprika et bacon</i>	7,8	€

Entrées

<i>Consommé aux jambon</i>	6,5	€
<i>Soupe a l'ail avec jambon, pain et oeuf</i>	7,8	€
<i>Soupe avec des pates et jambon</i>	8,2	€
<i>Haricots verts sautés au jambon</i>	9,3	€
<i>Asperges vertes grillées au Jambon Ibérique</i>	16,2	€

<i>Oeufs Brouillés aux Pommes de terre</i>	10,8	€
<i>Oeufs Brouillés aux Cod, des raisins secs et des pignons</i>	14,6	€
<i>Oeufs frits avec Farinato</i>	11,2	€
<i>Oeufs frits avec jambon ibérique</i>	15,8	€

<i>Salade de printemps (thon)</i>	10,8	€
<i>Salade de perdrix</i>	16,0	€
<i>Salade de la mache, saumon fumé et fromage blanc</i>	15,4	€
<i>Asperges blanches OD Navarra</i>	16,0	€
<i>Terrine de pâté de l'agneau de lait</i>	12,2	€
<i>Langue de porc ibérique en vin rouge (Spécialité)</i>	13,7	€

<i>Croquettes Artisans</i>	11,8	€
<i>Calmars frits</i>	15,3	€
<i>Chopitos (petits calmars) frits</i>	13,4	€

Produits Ibériques (Redondo Iglesias) et fromages

<i>Assortiment de ibérique (jambon, longe, saucisse et fromage)</i>	18,8	€
<i>Jambon Ibérique</i>	22,3	€
<i>Longe Ibérique</i>	21,8	€
<i>Saucisse ibérique (Chorizo &/ou Salchichón)</i>	13,0	€
<i>Fromage Arribes del Duero (brebis)</i>	9,1	€

Poissons et fruits de mer

<i>Crevettes blanches grillées</i>	19,7	€
<i>Crevettes blanches à lail</i>	21,0	€
<i>Truite frite avec jambon et Pommes de terre</i>	14,2	€
<i>Saumon grillé</i>	17,4	€
<i>Petits calmars à l'encre avec du riz</i>	17,9	€
<i>Merlu grillé</i>	20,8	€
<i>Merluza pané</i>	21,8	€
<i>Merlu à la sauce verte</i>	21,6	€
<i>Sole grillé</i>	21,2	€
<i>Cocochas morue en sauce verte avec des gambas</i>	19,4	€
<i>Filet de morue grillé</i>	19,6	€

Viandes grillées

<i>Steak de veau à lail</i>	15,2	€
<i>Filet du veau</i>	21,0	€
<i>Filet de sanglier avec du bacon et sauce PX</i>	20,5	€
<i>Entrecot de veau</i>	21,0	€
<i>Côtelettes d'agneau de lait</i>	18,9	€
<i>Ris d'agneau de lait</i>	19,4	€

Ragoûts de viandes (spécialité)

<i>Joue de veau à l'étouffée</i>	19,4	€
<i>Queue de taureau à l'étouffée</i>	21,0	€
<i>Chapon à l'étouffée</i>	20,2	€
<i>Perdrix à l'étouffée</i>	21,0	€
<i>½ Perdrix à l'étouffée</i>	14,9	€

Rôti de style castillan

<i>Porcinet Rôti</i>	19,6	€
<i>Rôti d'agneau de lait</i>	24,6	€

Desserts

<i>Riz au lait</i>	4,4	€
<i>Crème de noix</i>	4,4	€
<i>Crème caramel</i>	4,2	€
<i>Poires au vin</i>	4,4	€
<i>Jus d'orange frais</i>	4,6	€
<i>Coulant au chocolat</i>	5,0	€
<i>Glaces</i>	4,4	€
<i>Pâte feuilletée avec de la crème pâtissière et chocolat chaud</i>	5,3	€
<i>Tarte au fromage</i>	6,0	€

taxes incluses

Dans le restaurant (salle à manger ou terrasse) est nécessaire un minimum de commande d'un plat par personne. Merci