

Entrées

<i>Gaspacho avec jambon et raisins</i>	7,0 €
<i>Jambon Ibérique avec Melon</i>	16,8 €
<i>Salade de printemps (thon)</i>	10,8 €
<i>Salade de perdrix</i>	16,0 €
<i>Salade de la mache, poisson fumé et fromage blanc</i>	15,4 €
<i>Asperges blanches OD Navarra</i>	16,0 €
<i>Langue de porc ibérique en vin rouge (Spécialité)</i>	13,7 €
<i>Terrine de pâté de l'agneau de lait</i>	12,2 €
<i>Soupe a l'ail avec jambon, pain et oeuf</i>	7,8 €
<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>Croquettes Artisans</i>	11,8 €
<i>Calmars frits</i>	15,3 €
<i>Chopitos (petits calmars) frits</i>	13,4 €

Produits Ibériques et fromages

<i>Assortiment de ibérique (jambon, longe, saucisse et fromage)</i>	18,8 €
<i>Jambon Ibérique Finca los Llanos G. R. (Redondo Iglesias)</i>	22,3 €
<i>Longe Ibérique (JO Guijuelo)</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>Petits calmars à l'encre avec du riz</i>	17,9 €
<i>Saumon grillé</i>	17,4 €
<i>Thon grillé avec du tomate et de l'oignon</i>	20,8 €
<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 avec sauce verte</i>	19,4 €
<i>Filet de morue grillé</i>	19,6 €

Viandes grillées

<i>Secreto Ibérique (porc)</i>	15,2 €
<i>Filet du veau</i>	20,5 €
<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>	19,2 €
<i>Chapon à l'étouffée</i>	20,2 €
<i>Perdrix à l'étouffée</i>	21,0 €
<i>½ Perdrix à l'étouffée</i>	13,1 €

Rôti de style castillan (week-ends)

<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>	4,6 €
<i>Pâte feuilletée avec de la crème pâtissière et chocolat chaud</i>	5,3 €

<i>Glaces</i>	4,4 €
<i>Tarte au fromage</i>	6,0 €
<i>Jus d'orange frais</i>	4,2 €

taxes incluses

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