

Martes: Patatas con Costilla Ibérica (no se sirve para las cenas) Tuesday: Potato Stew with pork ribs (Not in the evening) Mardi: Pommes de terre aux côtes de porc (pas le soir)	9,5 €
Miércoles: Cocido completo (no se sirve para las cenas) Wed: Pork meat and vegetable stew (Not in the evening) Mercredi: Ragoût de porc et légumes (pas le soir)	22,7 €
Jueves: Lentejas con Tropezones Ibéricos (no en las cenas) Thursday: Lentils with pieces of pork (Not in the evening) Jeudi : Lentilles avec du porc (pas le soir)	9,0 €
Viernes: Patatas Meneadas con Torreznos (no en las cenas) Friday: Boiled potatoes with paprika and bacon (Not in the evening) Vendredi : Pommes de terre cuit au paprika et bacon (pas le soir)	9,2 €

Entradas y Picoteos/ Starters / Entrées

Consomé al Jerez con virutas de Jamón Consommé with ham / Consommé aux jambon	7,7 €
Sopa de Ajo Castellana Garlic Soup with egg, bread and ham Soupe a l'ail avec jambon, pain et oeuf	9,2 €
Sopa de Cocido con Jamón/Soup with pasta and Ham Soupe avec des pates et jambon	9,7 €
Judías Verdes salteadas con Jamón Green Beans with Ham /Haricots verts sautés au jambon	13,0 €
Trigueros a la plancha con Jamón Ibérico de Bellota Grilled green asparagus with Iberian Ham Asperges vertes grillées au Jambon Ibérique	19,1 €
Callos de Ternera al estilo tradicional Castilian-style beef tripe stew Ragoût de tripes de bœuf à la castillane	17,8 €
Revuelto de Patatas a lo Pobre 1954 Scrambled eggs with Potatoes Oeufs Brouillés aux Pommes de terre	12,8 €
Huevos Charros (con Farinato) Fried Eggs with "Farinato"/Oeufs frits avec Farinato	13,2 €
Huevos Fritos con Jamón Ibérico de Bellota Fried Eggs with Iberian Ham Oeufs frits avec jambon ibérique	18,7 €

Ensalada Primavera (Bonito Artesano) Spring Salad (tuna) Salade de printemps (thon)	12,8 €
Ensalada de Perdiz a la Antigua 1954 Partridge Salad / Salade de perdrix	18,9 €
Ensalada de Tomate y Bonito Artesano Tomato and artisan tuna salad Salade de tomate et thon artisanal	18,5 €
Espárragos D.O. Navarra "Cojonudos" White asparagus OD Navarra "Cojonudos" Asperges blanches OD Navarra "Cojonudos"	18,9 €
Tarrina de Paté de Lechazo Churro con Orujo Suckling lamb paté /Terrine de pâté de l'agneau de lait	14,4 €
Lengua Ibérica al Vino Tinto de la Sierra (Especialidad) Iberian tongue in Red Wine (Specialty) Langue de porc ibérique en vin rouge (Spécialité)	16,2 €
Croquetas Artesanas de la Abuela Lucia Homemade croquettes / Croquettes Artisans	14,0 €
Calamares Fritos Fried Calamari / Calmars frits	19,0 €

Productos Ibéricos / Iberian Products / Produits Ibériques
(Redondo Iglesias, Candelario)

Surtido de Ibérico (Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón y Queso) Assortment of Iberian Products (Ham, Loin, Sausage and Cheese) Assortiment de ibérique (jambon, longe, saucisse et fromage)	22,2 €
Jamón Ibérico de Bellota Gran Reserva Iberian Ham/Jambon Ibérique	26,4 €
Lomo Ibérico de Bellota / Iberian Loin / Longe Ibérique	25,7 €
Chorizo o/y Salchichón Ibérico de Bellota Iberian sausage (chorizo &/or salchichón) Saucisse ibérique (Chorizo &/ou Salchichón)	15,4 €
Queso semicurado (oveja) Cheese curds (sheep)/Fromage (brebis)	10,8 €

Pescados y Mariscos / Fish and Seafood/ Poissons et fruits de mer

Gambas Blancas de Huelva a la Plancha Grilled White Prawns Crevettes blanches grillées	23,3 €
Gambas Blancas de Huelva al Ajillo Garlic white prawns Crevettes blanches à lail	24,9 €
Trucha con Jamón sobre Patatas Panaderas Fried Trout with Ham and Potatoes Truite frite avec jambon et Pommes de terre	21,1 €
Salmón a la Plancha Grilled Salmon Saumon grillé	21,7 €
Chipirones encebollados en su Tinta con Arroz Blanco Squid in Ink with white rice Petits calmars à l'encre avec du riz	23,8 €
Merluza a la Plancha Grilled hake / Merlu grillé	24,6 €
Merluza a la Romana 1954 Breaded hake / Merluza pané	25,7 €
Lenguado (Salvaje) a la Plancha Grilled Sole / Sole grillé	28,8 €
Lomo de Bacalao a la Plancha Grilled Cod fillet / Filet de morue grillé	23,2 €

Carnes a la Plancha / Grilled Meats / Viandes grillées

Solomillo de Jabalí albardado con beicon y salsa PX Wild boar fillet with bacon/Filet de sanglier au bacon	22,2 €
Solomillo Valencia (Ternera) Beef fillet with ham and Garlic Filet du veau	24,9 €
Entrecot de Ternera de Salamanca Beef Entrecot with Garlic Entrecot de veau à l'ail	24,9 €
Chuletillas de Lechazo Suckling Lamb Chops Côtelettes d'agneau de lait	22,3 €

Mollejas de Lechazo	
Suckling Lamb sweetbreads	23,0 €
Ris d'agneau de lait	

**Estofados / Traditional stews (specialty) / Ragoûts de viandes
(spécialité)**

Rabo de Toro estofado Castellano 1954	
Oxtail stew	24,9 €
Queue de taureau à l'étouffée	
Capón de Campo en pepitoria Receta Antigua	
Capon Stew	23,3 €
Chapon de Champ à l'étouffée	
Perdiz estofada a la Antigua 1954	
Partridge stew	24,9 €
Perdrix à l'étouffée	
½ Perdiz estofada a la Antigua 1954	
½ Partridge stew	17,6 €
½ Perdrix à l'étouffée	

**Asados al estilo Castellano / Traditional Castilian style roast /
Rôti de style castillan**

Tostón Asado (Cochinillo)	
Toston (Piglet)	23,2 €
Porcinet Rôti	
Cordero Lechal (Patas y Paletillas)	
Suckling lamb	30,8 €
Rôti d'agneau de lait	

i.v.a. incluido

En servicio de Restaurante (comedor o terraza) se requiere un pedido mínimo de un plato por comensal. Gracias
In service restaurant (dining room or terrace) is required a minimum order of one dish per person. Thank you
Dans le restaurant (salle à manger ou terrasse) est nécessaire un minimum de commande d'un plat par personne. Merci