

Miércoles: Cocido completo (no se sirve para las cenas)  
Wednesday: Pork meat and vegetable stew  
(Not in the evening) 22,7 €

Mercredi: Ragoût de porc et légumes (pas le soir)

Jueves: Lentejas con Tropezones Ibéricos  
Thursday: Lentils with pieces of pork 8,2 €

Jeudi: Lentilles avec du porc

Viernes: Patatas Meneadas con Torreznos  
Friday: Boiled potatoes with paprika and bacon 8,4 €

Vendredi: Pommes de terre cuit au paprika et bacon

---

### Entradas y Picoteos/ Starters / Entrées

---

Consomé al Jerez con virutas de Jamón  
Consommé with ham / Consommé aux jambon 7,0 €

Sopa de Ajo Castellana  
Garlic Soup with egg, bread and ham 8,4 €  
Soupe a l'ail avec jambon, pain et oeuf

Sopa de Cocido con Jamón  
Soup with pasta and Ham 8,8 €  
Soupe avec des pates et jambon

Judías Verdes salteadas con Jamón  
Green Beans with Ham /Haricots verts sautés au jambon 10,0 €

Trigueros a la plancha con Jamón Ibérico de Bellota  
Grilled green asparagus with Iberian Ham 17,4 €  
Asperges vertes grillées au Jambon Ibérique

---

Revuelto de Patatas a lo Pobre 1954  
Scrambled eggs with Potatoes 11,6 €  
Oeufs Brouillés aux Pommes de terre

Huevos Charros (con Farinato)  
Fried Eggs with "Farinato"/ 12,0 €  
Oeufs frits avec Farinato

Huevos Fritos con Jamón Ibérico de Bellota  
Fried Eggs with Iberian Ham 17,0 €  
Oeufs frits avec jambon ibérique

---

Ensalada Primavera (Bonito Artesano)  
Spring Salad (tuna)/Salade de printemps (thon) 11,6 €

---

Ensalada de Perdiz a la Antigua 1954 Partridge Salad / Salade de perdrix	17,2 €
Ensalada de Tomate y Bonito Artesano Tomato and artisan tuna salad Salade de tomate et thon artisanal	16,8 €
Espárragos D.O. Navarra "Cojonudos" White asparagus OD Navarra "Cojonudos" Asperges blanches OD Navarra "Cojonudos"	17,2 €
Tarrina de Paté de Lechazo Churro con Orujo Suckling lamb paté /Terrine de pâté de l'agneau de lait	13,1 €
Lengua Ibérica al Vino Tinto de la Sierra ( Especialidad ) Iberian tongue in Red Wine (Specialty) Langue de porc ibérique en vin rouge (Spécialité)	14,7 €
Croquetas Artesanas de la Abuela Lucia Homemade croquettes / Croquettes Artisans	12,7 €
Calamares Fritos Fried Calamari / Calmars frits	16,4 €

**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)	20,2 €
Jamón Ibérico de Bellota Gran Reserva Iberian Ham Jambon Ibérique	24,0 €
Lomo Ibérico de Bellota / Iberian Loin / Longe Ibérique	23,4 €
Chorizo o/y Salchichón Ibérico de Bellota Iberian sausage (chorizo &/or salchichón) Saucisse ibérique (Chorizo &/ou Salchichón)	14,0 €
Queso semicurado (oveja) Cheese curds (sheep) Fromage (brebis)	9,8 €

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

Gambas Blancas de Huelva a la Plancha Grilled White Prawns Crevettes blanches grillées	21,2 €
Gambas Blancas de Huelva al Ajillo Garlic white prawns Crevettes blanches à l'ail	22,6 €
Trucha con Jamón sobre Patatas Panaderas Fried Trout with Ham and Potatoes Truite frite avec jambon et Pommes de terre	15,3 €
Salmón a la Plancha Grilled Salmon Saumon grillé	18,7 €
Chipirones encebollados en su Tinta con Arroz Blanco Squid in Ink with white rice Petits calmars à l'encre avec du riz	19,2 €
Merluza a la Plancha Grilled hake / Merlu grillé	22,4 €
Merluza a la Romana 1954 Breaded hake / Merluza pané	23,4 €
Lenguado ( Salvaje ) a la Plancha Grilled Sole / Sole grillé	26,2 €
Lomo de Bacalao a la Plancha Grilled Cod fillet / Filet de morue grillé	21,1 €

### **Carnes a la Plancha / Grilled Meats / Viandes grillées**

Escalopines de Cruceta Ibérica Small Iberian pork fillets Petits filets de porc ibérique	16,3 €
Solomillo Valencia ( Ternera ) Beef fillet with ham and Garlic Filet du veau	22,6 €
Entrecot de Ternera de Salamanca Beef Entrecot with Garlic Entrecot de veau à l'ail	22,6 €
Chuletillas de Lechazo Suckling Lamb Chops Côtelettes d'agneau de lait	20,3 €

Mollejas de Lechazo	
Suckling Lamb sweetbreads	20,9 €
Ris d'agneau de lait	

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

Rabo de Toro estofado Castellano 1954	
Oxtail stew	22,6 €
Queue de taureau à l'étouffée	
Capón de Campo en pepitoria Receta Antigua	
Capon Stew	21,2 €
Chapon de Champ à l'étouffée	
Perdiz estofada a la Antigua 1954	
Partridge stew	22,6 €
Perdrix à l'étouffée	
½ Perdiz estofada a la Antigua 1954	
½ Partridge stew	16,0 €
½ Perdrix à l'étouffée	

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

Tostón Asado ( Cochinillo )	
Toston (Piglet)	21,1 €
Porcinet Rôti	
Cordero Lechal (Patas y Paletillas)	
Suckling lamb	28,0 €
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