





ENTRADAS Y ENSALADAS

<i>Plato de Ibéricos de recebo y buen queso de oveja</i>	23,00 €
<i>Plato de croquetas variadas (Jamón y boletus)</i>	13,50 €
<i>Plato de entradas variadas (chorizo, morcilla, torreznos, croquetas)</i>	20,50 €
<i>Boletus confitados con foie de pato</i>	24,00 €
<i>Pimientos rellenos de bacalao de anzuelo</i>	18,00 €
<i>Morcilla de Burgos con pimientos asados</i>	13,00 €
<i>Micuit de pato con higos confitados</i>	22,90 €
<i>Lomos de sardina ahumada con higos agridulces y tomate</i>	23,00 €
<i>De tomate, anchoas y pastel de cabracho</i>	18,50 €
<i>Ensalada de la huerta</i>	8,50 €
<i>De muslitos de codorniz y verduras</i>	20,00 €
<i>Campera aliñada con salmorejo</i>	16,00 €
<i>De pimientos asados y lascas de bacalao</i>	22,50 €
<i>De burrata con tomate y pimientos caramelizados</i>	17,50 €
<i>Deliciosa torta de queso cremosos con higos confitados</i>	17,50 €

HUEVOS DE CORRAL

<i>Huevos con patatas y boletus de Soria y lascas de micuit</i>	22,50 €
<i>Huevos con alcachofas confitadas y micuit de pato</i>	19,80 €
<i>Huevos con matanza de pueblo</i>	18,00 €
<i>Revuelto de bacalao con emulsión de pilpil y calabacín</i>	22,00 €

NUESTRAS VERDURAS

<i>Alcachofas confitadas con micuit de pato</i>	20,50 €
<i>Menestra de verduras de temporada</i>	16,00 €

PLATOS DE CUCHARA

<i>Potaje de garbanzos con setas silvestres</i>	12,50 €
<i>Sopa Castellana con chorizo</i>	9,50 €
<i>Judiones de la granja con matanza</i>	12,50 €





PESCADOS

<i>Rodaballo de ración a la plancha con refrito de ajo</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Bacalao con crema ligera de pilpil (panadera y setas)</i>	<i>24,00 €</i>

CARNES DE CASTILLA Y LEÓN

<i>Cordero Lechal asado en horno de leña</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Chuletillas de Lechal a la brasa (7 chuletas).</i>	<i>25,50 €</i>
<i>Solomillo de ternera a la pimienta verde</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Solomillo de ternera de pasto a la parrilla</i>	<i>25,50 €</i>
<i>Entrecote de ternera de pasto lomo alto a la parrilla</i>	<i>25,50 €</i>
<i>Pintada en salsa de pasas, manzana y almendras</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Manitas de cordero lechal en salsa tradicional</i>	<i>20,80 €</i>
<i>Rabo de toro al vino tinto de Valtiendas</i>	<i>22,90 €</i>
<i>Perdiz ligeramente escabechada con carpaccio de manzana</i>	<i>30,00 €</i>
<i>Carrillera de ternera de pasto guisada en vino tinto</i>	<i>21,90 €</i>

Menú de Ruta 40,00€

*Un poco de morcilla, chorizo
y croquetas
Ensalada de la huerta
Cordero Lechal Asado en Horno de leña
Nuestro postre casero*

10% IVA incluido

