

ENTRANTES/ PRIMER PLATO /	APPETIZERS /	STARTER /	VORSPEISE /	€
Caldo castellano	Castilian broth	Castillan consommé	Kastilische Brühe	4,70 €
Sopa castellana	Castilian soup (Garlic soup)	Soupe à l'ail	Kastilische Suppe	5,40 €
Chorizo cocido a la olla	Boiled spanish sausage/ <i>Chorizo</i> boiled	Chorizo cuit	Koch-Chorizo (spanische Paprikawurst)	7,50 €
Morcilla de arroz frita	Black fried rice pudding	Boudin au riz	Burgos-Reiswurst	7,50 €
Pimientos asados en horno de leña	Wood-oven roasted red peppers	Poivrons grillés	Rote Paprika aus dem Holzofen	7,50 €
Torreznos de Soria	Fried pig skins -	Frits au bacon	Speckschwarten	7,50 €
Escabechados de codorniz y conejo	Pickled meats	La viande à mariner	Kaninchen und Fasan mariniert	14,00 €
Revuelto de jamón, gambas y ajetes	Scrambled eggs with shrimp, ham and young garlic	Oeufs brouillés au jambon avec de l'ail, les crevettes et les jeunes	Omelett mit Schinken, Garnelen und Sommerknoblauch	11,00 €
Alcachofas salteadas	Sauteed artichoke hearts	Les artichauts cuits	Sautierte Artischocken	14,00 €
Setas guisadas	Stewed mushrooms	Les champignons cuits	Geschmorten Pilzen	14,00 €
Mollejas guisadas	Stewed baby lamb sweetbreads	Ragôut de ris d'agneau de lait	Geschmortes Milchlambries	14,50 €
Anchoas de Santoña	Anchovies Santoña	Anchois Santoña	Sardellen Santoña	16,00 €
Jamón ibérico de Bellota	Gourmet cured meats: <i>Jabugo</i> spanish ham	Jambon de <i>Jabugo</i>	Iberischer Schinken aus Eichelmastrschweinen	20,00 €
Lomo ibérico de bellota	Gourmet cured meats: Pork loin	Viande sechée	Iberische Lende aus Eichelmast	20,00 €
Cecina de León	Dried-cured beef	La viande séchée	Cecina (Trockenfleisch vom Rind)	14,00 €
Ensalada de lechuga, tomate y cebolla.	Lettuce, tomato and onion salad	Laitue, la tomate et l'oignon	Tomaten, Zwiebeln und Salat	6,90 €
Ensalada mixta especial	Mixed salad	Salade mixte	Gemischter Salat	18,00 €
Puerros con bonito y anchoas	Leeks and anchovies with tuna	Poireaux au thon et aux anchois	Porree mit Thunfisch und Sardellen	13,00 €
Espárragos enteros	Whole asparagus	Asperges ensembles	Ganze Spargeln	12,00 €
Yemas de espárragos con bonito	Asparagus tips and tuna	Pointes d'aperges et thon	Schöne Spargelspitzen	19,00 €
Croquetas	Croquettes	Croquettes	Kroketten	7,00 €



ESPECIALES DE TEMPORADA / SEASONAL SPECIALS / SPÉCIALITÉS DE SAISON / SAISONALE SPEZIALITÄTEN / €

Espárragos especiales de Tudela de Duero (De Abril a Mayo)	Special asparagus Tudela de Duero (April to May)	Asperges spécial Tudela de Duero (Avril.Mai)	Spargel besondere Tudela de Duero (April bis Mai)	Según mercado
Níscalos guisados (Última semana de Septiembre, Octubre y Noviembre)	Stewed chanterelles (Last week of September, October and November)	Girolles étuvées (Dernière semaine de Septembre, Octobre et Novembre)	Gedünstete pfifferlinge (Letzte Woche im September, Oktober und November)	14,00 €
Gazpacho (De Junio a Septiembre)	Gazpacho (Cold vegetable soup) (June to September)	Gazpacho (Soupe de légumes froide) (De Juin á Septembre)	Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe) (Von Juni bis September)	5,40 €
Ensalada de la casa con berros o maruja (Enero-Febrero)	House salad with watercress or maruja (January-February)	Salade de Maison de cresson ou maruja (Janvier et Février)	Haus-Salat mit Brunnenkresses oder maruja (Jaguar und Februar)	6,90 €

Precios con IVA incluido/ Prices included taxes /Taxes incluses/ Preise enthalten die Mehrwertsteuer
Valladolid 2017

SEGUNDO PLATO	MAIN COURSE	PLAT PRINCIPAL	HAUPTGANG	€
¼ de Lechazo asado	¼ Wood-oven roasted baby lamb (Whole leg)	1/4 de l'agneau roti	¼ Milchlamm gebacken	42,00 €
½ cuarto de Lechazo asado	1/8 Wood-oven roasted baby lamb (Half leg)	1/8 de l'agneau roti	1/8 Milchlamm gebacken	21,00 €
Chuletillas de lechazo a la brasa	Roasted lamb chops	Cotelettes a la braise	Gegrillte Milchlammkoteletts	20,00 €
Riñones de lechazo a la brasa	Roasted baby lamb kidneys	Reins a la braise	Milchlammnieren vom Grill	22,00 €
Chuletón de añojo	T-bone steak	Steak de boeuf	T-Bone Steak	Según peso
Lomos de bacalao al pisto o a la plancha	Cod filets in tomate sauce or grilled	Longe de morue ratatouille ou grillées	Kabeljaufilet mit ratatouille oder gegrillt	20,00 €
¼ Cochinitillo asado (Todos los Miércoles y por encargo previo)	Roasted suckling pig (Every Wednesday and by previous order)	Cochon de lait rôti (Tous les mercredis et mis en service avant)	Spanferkel (Jeden Mittwoch und in Betrieb genommen vor)	40,00 €

POSTRES

AFTERS

DESSERTS

DESSERTS

€

Tarta de hojaldre y crema de la casa	House special: puff pastry cake	Pâtisserie et tarte à la crème	Hausspezialität: Blätterteig Tarte	5,00 €
Flan "Cinco estrellas"	"Five Stars" pudding	Pouding "Cinq étoiles"	Fünf-Sterne karamelpudding -	5,00 €
Natillas caseras	Homemade custard	Feuilleté creme maison	Hausgemachte englische Creme	5,00 €
Zumo de naranjas naturales	Fresh orange juice	Le jus d'orange	Frischer Orangensaft	5,00 €
Tarta de queso con mermeladas	Cheesecake with jam	Tarte au fromage à la confiture	Käsekuchen mit Marmelade	5,00 €
Macedonia de frutas naturales	Fresh fruit salad	Salade de fruits naturels	Frischer Obstsalat	5,60 €
Tocinillo de cielo	Heaven's Little pig or Caramel pudding	Caramel gâteau	Süßspeise aus Eigelb und Zuckersirup	5,00 €
Leche frita	Fried milk dessert	Lait frit	Gebratene Milch	5,00 €
Queso de oveja	Sheep cheese	Fromage de brebis	Schafskäse	10,00 €
Sorbete de fruta al cava	Fruit sorbet with cava	Sorbet aux fruits avec cava	Fruchtsorbet mit Sekt	4,00 €
Torrijas con miel	French toast with honey	Toasts français avec du miel/Pain perdu au miel	Französische Eiertosts mit Honig	5,00 €
Helado, bombones helados	Chocolate or vanilla ice cream	Chocolat ou une crème glacée à la vanille	Eis oder Eiskonfekte	5,00 €