

ENTRANTES/ PRIMER PLATO	APPETIZERS	STARTER	VORSPEISE	€
Caldo castellano	Castilian broth	Castillan consommé	Kastilische Brühe	5,00 €
Sopa castellana	Castilian soup (Garlic soup)	Soupe à l'ail	Kastilische Suppe	5,75 €
Chorizo cocido a la olla	Boiled spanish sausage/ <i>Chorizo</i> boiled	Chorizo cuit	Koch-Chorizo (spanische Paprikawurst)	8,00 €
Morcilla de arroz frita	Black fried rice pudding	Boudin au riz	Burgos-Reiswurst	8,00 €
Pimientos asados en horno de leña	Wood-oven roasted red peppers	Poivrons grillés	Rote Paprika aus dem Holzofen	8,00 €
Torreznos de Soria	Fried pig skins	Frits au bacon	Speckschwarten	8,00 €
Escabechados de codorniz y conejo	Pickled meats	La viande à mariner	Kaninchen und Fasan mariniert	15,00 €
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	12,00 €
Corazones de alcachofas salteadas	Sauteed artichoke hearts	Les artichauts cuits	Sautierte Artischocken	15,50 €
Setas guisadas	Stewed mushrooms	Les champignons cuits	Geschmorten Pilzen	15,00 €
Mollejas guisadas	Stewed baby lamb sweetbreads	Ragôut de ris d'agneau de lait	Geschmortes Milchlambries	15,00 €
Anchoas de Santoña	Anchovies Santoña	Anchois Santoña	Sardellen Santoña	16,00 €
Jamón ibérico de Bellota	Acorn fed iberian ham, <i>highest quality</i>	Jamon ibérique de gland	Iberischer Schinken mit Eicheln	21,00 €
Lomo ibérico de bellota	Iberian acorn loin	Longe de gland ibérique	Iberische Lende aus Eichelmast	21,00 €
Cecina de León	Dried-cured beef (León)	La viande séchée (León)	Cecina (Trockenfleisch vom Rind)	15,00 €
Ensalada de lechuga, tomate y cebolla.	Lettuce, tomato and onion salad	Laitue, la tomate et l'oignon	Tomaten, Zwiebeln und Salat	7,00 €
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	8,00 €

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

Espárragos especiales de Tudela de Duero (De Abril a Mayo)	Special asparagus <i>Tudela de Duero</i> (April to May)	Asperges spécial <i>Tudela de Duero</i> (Avril.Mai)	Spargel besondere <i>Tudela de Duero</i> (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 pffferlinge (Letzte Woche im September, Oktober und November)	15,00 €
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)	5,75 €
Ensalada de la casa con berros o <i>maruja</i> (Enero-Febrero)	House salad with watercress or <i>maruja</i> (January-February)	Salade de Maison de cresson ou <i>maruja</i> (Janvier et Février)	Haus-Salat mit Brunnenkresses oder <i>maruja</i> (Jaguar und Februar)	7,00 €
Salpicón de marisco (Temporada estival)	Seafood salad (Summer season)	Salade de fruits de mer (Saison d'été)	Meeresfrüchtesalat (Sommersaison)	15,00 €

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	43,50 €
½ cuarto de Lechazo asado	1/8 Wood-oven roasted baby lamb (Half leg)	1/8 de l'agneau roti	1/8 Milchlamm gebacken	22,00 €
Chuletillas de lechazo a la brasa	Roasted lamb chops	Cotelettes a la braise	Gegrillte Milchlammkoteletts	21,00 €
Riñones de lechazo a la brasa	Roasted baby lamb kidneys	Reins a la braise	Milchlammnieren vom Grill	23,00 €
Chuletón con guarnición	T-bone steak	Steak de boeuf	T-Bone Steak	Según peso
Lomos de bacalao al pisto o a la plancha	Cod fillets in tomato sauce or grilled	Longe de morue ratatouille ou grillées	Kabeljaufilet mit ratatouille oder gegrillt	20,00 €
¼ Cochinitillo asado (Por encargo previo, mínimo dos cuartos)	¼ Roasted suckling pig (Previous order and minimum two quarter)	¼ Cochon de lait rôti (Mis en service avant , minimum deux quarts)	¼ Spanferkel (Vorherige Bestellung, mindestens zwei Viertel)	40,00 €

**POSTRES**

**DESSERTS**

**DESSERTS**

**DESSERTS**

**€**

Milhojas de hojaldre y crema de la casa	House special: puff pastry cake	Pâtisserie et tarte à la crème	Hauspezialität: 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 naranja natural	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	12,00 €
Sorbete de fruta	Fruit sorbet	Sorbet aux fruits	Fruchtsorbet	4,00 €
Torrijas con miel	French toast with honey	Toasts français avec du miel/Pain perdu au miel	Französische Eiertoasts mit Honig	5,00 €
Helado o bombones helados	Chocolate or vanilla ice cream	Chocolat ou une crème glacée à la vanille	Eis oder Eiskonfekte	5,00 €