

**ENTRANTES/ PRIMER PLATO**
**APPETIZERS**
**STARTER**
**VORSPEISE**
**€**

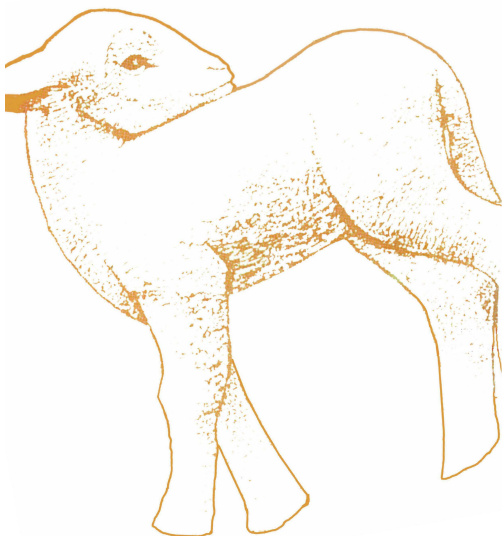
Caldo castellano	Castilian broth	Castillan consommé	Kastilische Brühe	4,70 €
Sopa castellana	Castilian soup (Garlic soup)	Soupe à l'ail	Kastilische Suppe	5,40 €
Chorizo cocido a la olla	Boiled spanish sausage/ <i>Chorizo</i> boiled	Chorizo cuit	Koch-Chorizo (spanische Paprikawurst)	7,50 €
Morcilla de 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 €
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	10,00 €
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 sweetbreads	Ragôut de ris d'agneau de lait	Geschmortes Milchlammbries	14,50 €
Jamón ibérico de bellota	Acorn fed iberian ham, <i>highest quality</i>	Jambon ibérique de gland	Iberischer Schinken mit Eicheln	20,00 €
Lomo ibérico de bellota	Iberian acorn loin	Longe ibérique de gland	Iberischer Lende aus Eichelmast	20,00 €
Variado de Jamón, Lomo y Queso de oveja	Mixed acorn fed Iberian ham, Iberian acorn loin and sheep chesse	Varié de jambon et longe ibérique de gland et fromage brebis	Gourmet Wurst und Käse	20,50 €
Cecina de León	Dried-cured beef (León)	La viande séchée (León)	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 €

Precios con IVA incluido/ Prices included taxes /Taxes incluses/ Preise enthalten die Mehrwertsteuer  
Carta de alérgenos a disposición de los clientes /Allergen cards available yo guest/Lettre à la disposition des client de Allergène.  
Valladolid 2018

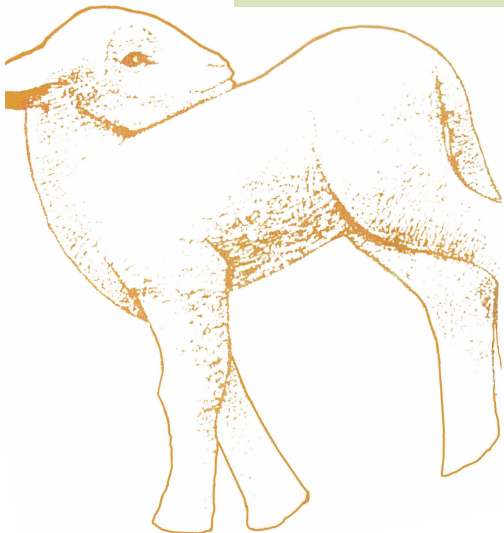


**ESPECIALES DE TEMPORADA / SEASONAL SPECIALS / SPÉCIALITÉS DE SAISON / SAISONALE SPEZIALITÄTEN / €**

Niscalos 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 €



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	Milchlamnnieren vom Grill	22,00 €
Chuletón de añojo	T-bone steak	Steak de boeuf	T-Bone Steak	s/p
Lomos de bacalao al pisto	Cod fillets in tomate sauce	Longe de morue ratatouille	Kabeljaufilet mit ratatouille	20,00 €
¼ Cochinitillo asado (Todos los Jueves y por encargo previo)	Roasted suckling pig (Every Thursday and by previous order)	Cochon de lait rôti (Tous les jeudi et mis en service avant)	Spanferkel (Jeden donnerstag 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 €
Mousse de limón	Lemon mousse	Mousse au citron	Zitronen-Mousse	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	Französische Eier Toasts 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 €



Precios con IVA incluido/ Prices included taxes /Taxes incluses/ Preise enthalten die Mehrwertsteuer  
Carta de alérgenos a disposición de los clientes /Allergen cards available yo guest/Lettre à la disposition des client de Allergène.  
Valladolid 2018