

Las ensaladas

- Ensalada templada de bonito en oliva, anchoa salada y espárrago sobre tomate a la plancha y colas de langostinos salteadas. 🐟🦞20,50 €
- Ensalada de cogollos de lechuga con ventresca de bonito en oliva y pimientos del Piquillo, gambas, tomatitos y gulas. 🐟🦞21,50 €

Los Fritos

- Boquerones fritos “enlatados” macerados en vinagre viejo. 🍷🐟 18,50 €
- Calamares como “churros” en romana de sifón y cerveza. 🍷 18,50 €
- Espárragos “cojonudos” rellenos de jamón ibérico y queso con lunares de mostaza y miel. 🍷🍯 17,50 €

Las cucharas de Don Carlos

- Judiones de La Granja guisados a la antigua. 🍷🍷 14,50 €
- Callos guisados a la antigua con migas de bacalao. 🍷🐟20,50 €
- Arroz meloso con guiso de calamares y boletus edulis. 🍷🦞23,50 €

Las delicias

- Colas de langostinos fritas en panko y maíz con salsa ligeramente picante y dulces de tirabeques. 🍷🍷🦞 18,50 €
- Rollitos de cecina de León con mousse de foie y membrillo, almendras tostadas, pistacho, sésamo negro y ralladura de feta con PX. 🍷🍷🍷 17,50 €
- Escalopas de foie fresco a la sartén en salsa de higos y pasas en reducción de Pedro Ximénez. 🍷25,00 €
- Hojaldre de manzana con queso de cabra caliente, bacon ahumado y praliné de pistacho con almendras tostadas. 🍷🍷🍷 12,50 €
- Morcilla de Cigales con manzana asada, boletus edulis y foie laminado al caramelo. 🍷 16,50 €

Revueltos

- Revuelto de almejas fritas a la sartén con pisto pochado casero y gambas salteadas. 🍷🦞S/M
- Revuelto de boletus edulis salteados con aromas de campo, yemas de huevo, foie y trufa. 🍷20,50 €

IVA incluido.

Consumo mínimo un plato por persona.

Precios aplicables a partir del 26/5/23.

Nuestros platos de siempre

- Champiñones rellenos de gambas con titos de lechazo sobre cama de patatas paja. 🍄 17,50 €
- Chipirones de arrastre a la plancha con alioli de cebollino. 🍄🐚 17,50 €
- Setas a la plancha con morcilla de Cigales y almendras tostadas. 🍄 16,50 €
- Titos de lechazo a la plancha con pimientos de Padrón y cama de patatas paja..... 16,50 €
- Corazones de alcachofas en oliva salteados con migas de jamón ibérico y foie laminado, lo presentamos con tostas de pan con tomate. 🍷 25,50 €

Pescados y marisco

- Merluza de pincho en escalopines rebozados en sifón y cerveza con mayonesa de piparras y pepinillos en vinagre. 🍷🍄🐟 24,50 €
- Merluza de pincho a nuestro estilo tradicional en salsa "Jero". 🍷🐟🐚 24,50 €
- Merluza de pincho a la plancha sobre escamas de sal y presentada con ajos pochados, gulas y pimientos asados al horno. 🐟 24,50 €
- Rape en salsa de verduras pochadas con bastones de almendras tostadas. 🍄🐟🐚 23,50 €
- Bacalao en salsa de tomates y piquillos con guiso de calamares, crujiente de puerro y huevo de codorniz. 🐟🍄 23,50 €
- Bacalao con callos de ternera en salsa de tomate y pimentón con picos de Guijuelo. 🍷🐟 26,50 €
- Gambas a la plancha con escamas de sal marina. 🐚 27,50 €
- Pulpo Tako con salsa kinchi, cebollino, sésamo negro y huevo de corral. 🍄🍷 21,50 €

Las carnes

- Chuletillas de lechazo a la plancha con pimientos de Padrón, tomate con sal y patatas paja..... 21,50 €
- Solomillo de ternera con ajos pochados en oliva y pimientos asados en casa..... 23,50 €
- Solomillo de ternera en salsa de higos y pasas en reducción de Pedro Ximénez con foie fresco a la sartén 27,50 €
- Carrilleras de ternera guisadas al vino tinto con verduras pochadas y huevo escalfado. 🍷🍄 20,50 €
- Hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada, queso feta con aceite de trufa y pimientos rojos asados en casa. 🍷 20,50 €

IVA incluido.

Consumo mínimo un plato por persona.

Precios aplicables a partir del 26/5/23.

Un buen plan para compartir, *Nuestras Tablas.*


· Tabla de Doña Josefa:

Colas de cigala, merluza, calamares, chipirones, espárragos y langostinos.






- Para 2 personas 55,00 €
- Para 3 personas 80,00 €
- Para 4 personas 105,00 €

· Tabla de Andrea:

Lomo ibérico, chuletillas, solomillo, espárragos, setas y langostinos. 

- Para 2 personas 45,00 €
- Para 3 personas 65,00 €
- Para 4 personas 85,00 €




· Tabla de León:

Lomo ibérico, chuletillas, solomillo, calamares, chipirones y langostinos.   



- Para 2 personas 50,00 €
- Para 3 personas 72,50 €
- Para 4 personas 95,00 €

Postres (la despensa golosa por Esther Rodríguez)

El primer postre que aprendí a elaborar

Tarta de queso casera al horno, con toffe y praliné de avellanas.    6,00 €



Tradición fresca para los más dulces

Tocinillo de cielo a la antigua con leche helada y polvos de canela.   6,00 €



Un clásico que parimos en 2002 “La vida es bella”

Crema de yogurt griego con coulis de frutas del bosque, helado de mango casero y frambuesas.   6,00 €

Este es cosa del loco de Don Jero

Helado casero de dulce de leche con cobertura de chocolate y gotas de café de puchero.   6,00 €

Buque insignia de esta casa

Helado casero de queso con coulis de frutos rojos y galleta molida a la mantequilla.   6,00 €



ALTRAMUZ



APIO



CACAHUETE



CRUSTÁCEOS



FRUTOS SECOS



GLUTEN



HUEVOS



LÁCTEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



PESCADO



SÉSAMO



SOJA



SULFITOS

IVA incluido.

Precios aplicables a partir del 26/5/23.