

ENTRADAS (APPETIZERS)

€

Almejas Marineras (clams maritime)		18,00
Alitas de Pollo (chicken wings)		6,00
Bandeja de Serrano (serrano tray)		11,00
Bandeja de Ibérico (ibérico tray)		16,00
Berberechos (cockles)		6,50
Boquerones en Vinagre (anchovies in vinegar)		7,50
Cazón Adobado (adoba do cazon)		6,50
Caracoles (snails)		7,00
Calamares a la Romana (squid to roman)		7,00
Croquetas de Pollo (chicken croquettes)		6,50
Ensaladilla Rusa (Russian salad)		4,50
Gambas a la Plancha (grilled prawns)		13,00
Gambas a la Gabardina (prawns gabardinadas)		7,00
Gambas y Champiñones al Ajillo (champignons with garlic prawns)		7,00
Gulas con setas al Ajillo (gulas with zetas with garlic)		5,50
Champiñones al Ajillo (mushrooms with garlic)		5,00
Chorizo Frito (fried chorizo)		6,50
Chorizo Ibérico (iberian chorizo)		7,50
Huevos Estrellados (starred eggs)		6,50
Jamón Serrano (serrano dry)		7,50

Jamón Ibérico (iberian dry)		14,00
Langostinos Cocidos (cooked shrimp)		6,00
Lomo Ibérico (iberian lomo)		9,00
Navajas a la Plancha (oranges grilled)		8,00
Mejillones en Salsa Picante (mussels in hot sauce)		5,00
Morcilla de Burgos Fritas (blood sausage fried burgos)		6,00
Morcillas con Pimientos Rojos (blood sausages with red peppers)		6,50
Oreja a la Plancha (ears grilled)		6,50
Patatas Madrid-Paris *recomendado*		4,50
(Madrid-Paris potatoes) *recomendados*		
Patatas Bravas (brave potatoes)		3,50
Patatas Ali-Oli (potatoes ali-oli)		3,50
Pulpo a la Gallega (octopus Galician)		15,00
Queso Manchego (cheese manchego)		8,50
Rabas de Calamar (squid rabas)		7,00
Salchichón Ibérico (salchichón iberia)		10,50
Sepia a la Plancha (sepia to de plate)		7,50
Tigres (6 unidades) (tigres-6 units)		6,00

ENSALADAS (SALAD)

€

Ensalada Mixta /Mixed Salad

(Lechuga , tomate, cebolla, espárrago y atún/Lettuce, tomato, onion, asparagus and tuna)



6,50

Ensalada Parrillera/Bbq Salad

(Lechuga , tomate, pepino, zanahoria y aguacate/Lettuce, tomato, cucumber, carrot and avocado)



6,00

Ensalada de la Casa/ House Salad

(lechuga, tomate cherry , cebolla, espárragos, zanahoria,gambas; maíz ,aceitunas, jamón de york y huevo /Lettuce, cherry tomato, onion, asparagus, carrot, prann, corn kernels, olives, boiled jam and egg)

6,50

Ensalada de Salmón/Salmon Salad

(Lechuga,tomate,aceitunas,anchoas y salmón/Lettuce, tomato, olives, anchovies and salmon)



8,50

Ensalada de Aguacate con Gambas/

With Prann Botan Salad

(Tomate, aguacate, y gambas/Tomato, Prann and Bota)

10,00

Ensalada de Perdíz en Escabeche con Judi6nes de la

Granja en Vinagreta/ Pickled partridge salad with beans from the farm

(Judiones, Perdíz , Pimiento y cebolla/,Partridge, onion and botany)

12,50

Ensalada Rusa / Rusa Salad



(Patatas,zanahorias,guisantes y mayonesa/Potatoes, carrot, mayonnaise and peas)

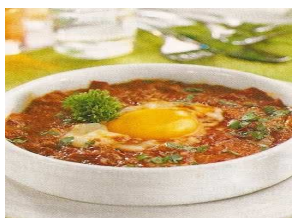
5,00



PRIMEROS PLATOS (FIRST PLATES)

€

Alcachofas con Jamón (artichokes with jamón)		6,50
Crujientes de Trigueros (crunchy tigueros)		8,00
Espárragos Blancos con Mayonesa (white asparagus with mayonnaise)		7,50
“Fabes” Asturianas (“fabes” Asturias)		10,00
Gazpacho Andaluz *temporada* (gazpacho andalucian)*temporada*		6,00
Revuelto de Ajetes con Gambas (Scrambled of Ajetes with prawns)		8,50
Revuelto de Ajetes con Ahumados (Scrambled of Ajetes with Ahumados)		8,50
Revuelto de Ajetes con Gulas y setas (Ajetes with Gulas and Zetas)		8,50
Sopa de Marisco (scrambled seafood soup)		8,00
Sopa Castellana (Soup Castellana)		



PESCADOS (FISH)

€

Bacalao en Salsa Verde (cod in salsa verde)		14,50
Cocochas de Bacalao (cocochas cod)		17,50
Doradas a las Espaldas (golden behin)		14,00
Emperador (emperor)		13,00
Lubina a la Espalda (lubina to the back)		14,00
Merluza a la Plancha (merluza to the plate)		18,50
Merluza a la Cazuela (merluza to the casserole)		19,00
Mero a la Vasca (mare basque)		16,00
Rape a la Vasca (Rape to the Basque)		15,50
Rodaballo a la Gallega (rodaballo to gallego)		16,00
Ventresca de Atún (ventresca of tuna)		10,00

ASADOS, AVES Y GUISOS (ROASTED, BIRDS AND STEWS)

€

Corderos Asados ¼ (roasted lambs ¼)



38,00

Cochinillos (cochinillos)

17,00

Codornices de la Casa (quails of the house)

9,00

Confi de Pato con Patatas de la Casa (confi of with potatoes of the house)

13,50

Magret de Pato (magret of duck)



18,00

Paletilla de Cordero (paletilla of lamb)

18,00

Rabo de Toro (tail of bull)

12,50

POSTRES (DESSERT)

€

Copa de Tiramisú (tiramisu cup)

Cuajada con Miel (junquet with honey)

Flan Casero (homemade flan)

Fruta del Tiempo (seasonal fruit)

Frutas del Bosque (fruits of the forest)

Fresas con Nata (fresas with cream)

Nueces con Nata (nuts with cream)

Puding de la Casa (pudding of the house)

Profiteroles (profiteroles)



3,50

3,50

3,00

3,00

5,00

3,50

3,50

3,50

4,50



Sugerencia del Día –suggestion of the day-

Tarta Madrid-Paris Casera (cake homemade Madrid-Paris)

5,00

Tarta de Queso Casera (homemade cheese cake)

4,50

Tarta de Tiramisú (cake of tiramisu)

4,00

Tarta de Whisky (cake of whisky)

4,00



CARTA DE VINOS (LETTER OF WINE)

€

Rivera De Duero



Arroyo Crianza	13,50
Arroyo Joven	8,00
Matarromera Crianza	29,00
Pesquera Crianza	28,00
Protos Crianza	24,50
Protos Robles	13,00
Valdecuriel Roble	13,50
Vega Sicilia, Valbuena 5 Años	90,00
Villacreces Reserva	31,00
Vino De La Casa (Rivera Roble)	14,00



Rioja



Betikoa (Del Año)	8,50
Cune Crianza	14,50
Izadi Crianza	15,50
Izadi Expresión	62,00
Izadi Reserva	23,50
Viña Tondonia Reserva	31,20



Otras Denominaciones

Toro: Vetus Crianza

Cariñena: Care Crianza

Mdrid: Jesús Diaz Joven

Somontano: Olvena 4



21,40

12,00

8,00

16,00



Vinos Blancos

Albarino: Zarate

Alicante: Marina Alta

Rueda: Sanz Verdejo

Tierra Castilla: Vega Mara



16,50

9,50

12,00

8,00

Vinos Rosados

Protos

Ribera Arroyo



9,50

6,00

Carnes a la Parrilla (Grilled meats)

ENTRADAS DE LA PARRILLA (BBQ Starters) €

CHORIZO CRIOLLO (BBQ pork sausage)	6,50
ALITAS A LA PARRILLA 6 unidades (wings to the grill 6 units)	9,50
MORCILLA (BBQ black sausage)	6,50
BROCHETA (BBQ skewered meat with vegetables)	6,50
PINCHO MORUNO (BBQ Moorish stick)	6,50
RACIÓN DE PANCETA (BBQ bacon)	7,50
RACIÓN DE CHURRASQUITOS (BBQ beef strips)	9,50
PROVOLETTA (BBQ provolone cheese with oregano)	9,50
PARRILLADA DE VERDURAS/ BBQ VEGETABLES <i>(Pimiento rojo, pimiento italiano, tomate, mazorca de maíz, y patatas / Red pepper, Italian pepper, tomato, ear corn and potatoes)</i>	13,50
MAXI BROCHETA (BBQ skewered meat whit vegetables) <i>(Buey , Cerdo y Verduras/ Short loin, Vegetables and Pork)</i>	13,00



PLATOS PRINCIPALES (Main courses) €

SOLOMILLO DE TERNERA (Beef sirloin)	19,50
CHULETÓN DE BUEY (short loin steak)	18,50
ENTRECOT DE TERNERA (Beef loin)	15,00
MATAMBRE A LA PIZZA (Matambre to the pizza)	12,50
VACIO DE TERNERA (Argentine beef fillet)	9,50
CHURASCO ARGENTINO (Argentine barbecued steak)	10,00
ENTRAÑA DE TERNERA (Argentine beef fillet)	14,00
TIRA DE ASADO (Beef steak from riffs)	12,50
CHULETITAS DE CORDERO (Lamb chops)	14,50
¼ POLLO A LA PARRILLA (1/4 chicken a grilled)	9,50
SECRETOS (hidden)	13,50
PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA (Barbecued chicken fillet)	9,50



Todas las carnes se sirven con guarnición de patatas o ensalada.
Included French fries or salad garnishing.



Parrilladas (BBQ)

PARRILLADA DE CARNE (Para 2 personas)

BBQ MEAT (For 2 people)

CRURRASCO ARGENTINO (Argentine barbecued steak)

FILETE PARRILLERO (Beef fillet)

2 CHULETITA DE CORDERO (2 Lamb chops)

FAJITAS DE TERNERA (Beef)

PANCETA (Bacon)

CHORIZO (Pork sausage)

MORCILLA (Black sausage)

BROCHETA (Skewered smeared with vegetables)

CHISTORRA (Seasoned sausage)



42 €

PARRILLADA MIXTA DE CARNE Y VERDURAS

MIXED BBQ: meat and vegetables

CHURRASCO ARGENTINO (Argentine barbecued steak)

FILETE PARRILLERO (Beef fillet)

TIRA DE ASADO (Beef steak from ribs)

FAGITA DE TERNERA (beef)

PANCETA (Bacon)

CHORIZO (Pork sausage)

BROCHETA (Skewered meat with vegetables)

CHISTORRA (Seasoned sausage)

PIMIENTO VERDE (Italian pepper)

TOMATE (Tomato)

PATATA (Potatoes)



42 €



JARRA DE
SANGRÍA

13 €



PARRILLADA ESPECIAL DE CARNE

SPECIAL BBQ MEAT

60 €



- MATAMBRE DE TERNERA** (*Matambre loin*)
- ENTRECOT DE TERNER** (*beef loin*)
- ENTRAÑA DE TERNERA** (*Argentine beef fillet*)
- TIRAS DE ASADO** (*Beef steak from ribs*)
- CHURRASQUITOS** (*Beef strips*)
- FAJITAS DE TERNERA** (*Beef*)
- 4 CHULETAS DE CORDERO** (*4 lamb chops*)
- 2 CHORIZO CRIOLLO** (*2 pork sausage*)
- 2 BROCHETA** (*2 Skewered meat with vegetables*)

PARRILLADA PERSONAL *

PERSONAL BBQ MEAT

25 €



- CHURRASQUITOS** (*Beef strips*)
- TIRA DE ASADO** (*Beef steak from ribs*)
- PANCETA** (*Bacon*)

Y a elegir entre: (*to choose*)

- BROCHETA, CHORIZO, MORCILLA O CHISTORRA**
(*Skewered meat, pork sausage, black sausage or seasoned sausage*)

***Con guarnición de patatas fritas o ensaladas**

With French fries or salad garnishing

P RIMEROS A ELEGIR (STARTERS TO CHOOSE)

Menú Personal



CONSOMÉ O SOPA /CONSOME OR SOUP

(Según temporada / When in season)

GAZPACHO /ICE VEGETABLE SOUP

(Según temporada / When in season)

ENSALADA MIXTA / MIXED SALAD

ENSALADA DE LA CASA/ HOUSE SALAD

(Lechuga, tomate, cebolla, espárragos, zanahoria ,maíz, aceituna, atún y huevo/

Lettuce, tomato, onion, asparagus, carrot, corn kernels, olives, tuna and egg)

ENSALADA DE TOMATE CON BONITO/TOMATO SALAD WITH TUNA

(Tomate en rodajas, bonito ,cebolla y orégano/Tomato, tuna, onion and orégano)



SEGUNDO A ELEGIR (MAIN COURSES TO CHOOSE)



CHURRASCO ARGENTINO

(Argentine barbecued beef steak)

ENTRAÑA

(Argentine barbecued beef steak)

CHULETITAS DE CORDERO

(Barbecued lamb chops)

INCLUIDO / INCLUDED

Pan /Bread

Vino, agua mineral, refresco o cerveza /

Wine, mineral water, coke or beer

28 €

ENSALDAS (Salads)

€

ENSALADA MIXTA /MIXED SALAD

6,50

(Lechuga , tomate, cebolla, espárrago y atún/Lettuce, tomato, onion, asparagus and tuna)

ENSALADA PARRILLERA/BBQ SALAD

6,00

(Lechuga , tomate, pepino, zanahoria y aguacate/ Lettuce, tomato, cucumber, carrot and avocado)

ENSALADA DE LA CASA/ HOUSE SALAD

6,50

(lechuga, tomate cherry , cebolla, espárragos, zanahoria,gambas; maíz ,aceitunas, jamón de york y huevo /Lettuce, cherry tomato, onion, asparagus, carrot, prann, corn kernels, olives, boiled jam and egg)

ENSALADA DE SALMÓN/SALMON SALAD

8,50

(Lechuga, tomate, aceitunas, anchoas y salmón/Lettuce, tomato, olives, anchovies and salmon)

ENSALADA DE AGUACATE CON GAMBAS/ WITH PRANN BOTAN SALAD

10,00

(Tomate, aguacate, y gambas/Tomato, Prann and Bota)

ENSALADA DE PERDÍZ EN ESCABECHE CON JUDIÓNES DE LA GRANJA EN VINAGRETA/

12,50

PICKLED PARTRIDGE SALAD WITH BEANS FROM THE FARM

(Judiones, Perdíz , Pimiento y cebolla/,Partridge, onion and botany)

ENSALADA RUSA / RUSA SALAD

5,00

(Patatas,zanahorias,guisantes y mayonesa/Potatoes, carrot, mayonnaise and peas)

