

### **Para empezar:**

<i>Nuestras famosas Anchoas “La Castreña”, limpias y aliñadas en nuestra cocina .....</i>	<i>17.60.-€</i>
<i>Queso de Cabra a la Plancha con cebolla Caramelizada .....</i>	<i>12.10.-€</i>
<i>Foie de Pato en Virutas elaborado por nosotros, con un suave Caramelo de Pedro Ximénez y Galletas de Rice Glaccée .....</i>	<i>16.50.-€</i>

### **De Ibéricos:**

<i>Jamón de Bellota D.O cortado a cuchillo al momento .....</i>	<i>26.40.-€</i>
<i>Chorizo de “Joselito” .....</i>	<i>13.20.-€</i>
<i>Lomo Ibérico de Bellota.....</i>	<i>17.60.-€</i>
<i>Queso de Marantona Puro de Oveja .....</i>	<i>13.20.-€</i>

### **Calentitos:**

<i>Rollitos de Sepia y Beicon a la plancha con Ali-Oli.....</i>	<i>15.40.-€</i>
<i>Crujiente de Gamba Roja con Tempura y Teriyaki.....</i>	<i>19.80.-€</i>
<i>Croquetas caseras de Jamón .....</i>	<i>11.00.-€</i>
<i>Pata de Pulpo a la brasa con Crema de Patata, aliñada con pimentón y AOVE “Pago de Valdecuevas”.....</i>	<i>18.70.-€</i>
<i>Nuestras Colmenillas rellenas de Foie a la Crema.....</i>	<i>22.00.-€</i>
<i>Ración de Mollejas de Lechal bien hechas a la plancha con setas y trigueros .....</i>	<i>16.50.-€</i>
<i>Y como NO!!!! Nuestros deliciosos Callos del Asador.....</i>	<i>16.50.-€</i>
<i>Tortitas de Camarones .....</i>	<i>9.90.-€</i>
<i>Zamburiñas de la Ría con Ajitos y Limón.....</i>	<i>14.30.-€</i>

(IVA INCLUIDO)

## De la Huerta:

<i>Los famosos Tomates Semisecos acompañados de Sardinias ahumadas, Ajoblanco y Pesto .....</i>	<i>14.85.-€</i>
<i>Ensalada de Pimientos asados aquí con su Ventresca, Cebolla Morada y Huevo hilado.....</i>	<i>10.45.-€</i>
<i>La ensalada de Ficoide Glaciale con almendra, queso manchego y un Chantilly para aliñarla.....</i>	<i>15.95.-€</i>
<i>Ensalada de Jamón Ibérico y Foie con caramelo de Módena ...</i>	<i>15.95.-€</i>
<i>Ensaladilla Rusa con Fruta y Liofilizados .....</i>	<i>9.90.-€</i>
<i>Y los riquísimos Puerros del Asador horneados y con un sofrito de ajitos .....</i>	<i>11.00.-€</i>

## De Arroces:

*(Mínimo dos personas. Precio por comensal)*

<i>Arroz con Carabinero .....</i>	<i>24.20.-€</i>
<i>Arroz con Bogavante Nacional.....</i>	<i>22.00.-€</i>
<i>Arroz con Bogavante Canadiense .....</i>	<i>18.70.-€</i>
<i>Paella Valenciana con Pollo de Corral, Conejo de Campo y Caracoles .....</i>	<i>14.90.-€</i>
<i>Arroz Negro con Chipirones, Mejillones y Gambón .....</i>	<i>17.60.-€</i>
<i>Arroz del "Senyoret" con todo el marisco limpio .....</i>	<i>18.70.-€</i>

*(IVA INCLUIDO)*

### De Pescados:

<i>Lomo de Atún Rojo con Arroz Chaufa</i> .....	19.80.-€
<i>Tronco de Merluza de Pincho a la Bilbaína</i> .....	19.80.-€
<i>Bacalao Desalado Gratinado con Ali-Oli y Espinacas</i> .....	19.80.-€
<i>Tataki de Atún Rojo con Ajoblanco</i> .....	24.20.-€
<i>Pescado de la semana a la sal (2 comensales precio por per.)</i> .	18.70.-€
<i>Suprema de "Don Bacalao" a la Brasa con ajitos</i> .....	19.80.-€

### De Carnes:

<i>Chuletón de Buey LA FINCA a la Brasa</i> .....	71.50.-€/kg
<i>Chuletón de Ternera Sierra del Guadarrama</i> .....	41.80.-€/Kg
<i>Tomahawk de Vaca LA FINCA a la Brasa</i> .....	48.00.-€/Kg
<i>French de Vaca LA FINCA a la Brasa</i> .....	59.40.-€/Kg
<i>Rabo de Toro LA FINCA estofado al Vino Tinto</i> .....	19.80.-€
<i>Pluma Ibérica de Bellota a la Brasa con Salsa Romesco</i> .....	20.90.-€
<i>Solomillo de Ternera a la Parrilla</i> .....	22.00.-€
<i>Lomo de Ternera de la Sierra del Guadarrama</i> .....	19.80.-€
<i>Chuletillas de Lechal a la Parrilla</i> .....	19.80.-€
<i>Hamburguesa de Secreto Ibérico con Queso y Salsa Hunt</i> .....	18.70.-€

Menú Infantil .....

	11.00.-€
--	----------

*Hamburguesa de Ternera de "La Finca" con Patatas Fritas, helado un refresco o agua.*

(IVA INCLUIDO)