



## CARTA RESTAURANTE

### Nuestras Entradas:

El Micuit de foie al Pedro Jiménez con trufa y pistacho  
15,50 €

La Cecina de Astorga con virutas de queso y aceite  
10,00 €

La Parrilla de Verduras con lancha de Jamon iberico y aceite de arbequina  
10,00 €

Pastel de Puerros y Langostinos Con muselina de queso rabanito y anchoa  
8,00 €

### Nuestros Carpaccios:

El Carpaccio de Cigalas con cristales de sal , aceite de perejil y bolletus  
16,00 €

El Carpaccio de Buey con beta de ibérico y foie  
16,00 €

### Desde el Mar:

El Pulpo a la parrilla con crema parmentier y aceite de pimentón  
17,00 €

Los Langostinos al horno con vino añejo de serrada  
18,00 €

El duo de Vieras al graten con Caviar de Oricios  
13,00 €

### Nuestras Ensaladas

La Ensalada de Queso de Cabra y foie con Vinagreta de Rueda  
14,00 €

La Ensalada de Perdiz de Tierra de Campos Con nuestro escabeche  
11,00 €

### Nuestros Arroces

El Rissoto de bolletus con verduritas  
8,00 €

El Arroz cremoso con bolletus y carabinero (minimo 2 personas precio 1 pax)  
18,00 €



## CARTA RESTAURANTE

### **Nuestra Casqueria:**

Las Mollejas de lechazo Churro  
10,00 €

### **Nuestras Pescados:**

El lomo de Merluza Gallega al vapor con vinagreta y colitas de cigalas  
16,00 €

Los Lomos de Rape a la parrilla con cama de habitas tiernas  
21,00 €

El Lomo de Atún sobre Verduras ,vinagreta de soja y sésamo negro  
12,00 €

### **Nuestras Carnes:**

El Solomillo de Buey a la parrilla con vol de mostaza y milhojas de patata y beicon  
19,00 €

El Solomillo de Buey al foie con reducción de oporto  
26,50 €

El Taco de cochinito deshuesado y confitado con su jugo y manzana  
16,00 €

El Cuarto de Lechazo asado DO Churro con ensalada  
(sujeto a disponibilidad ,rogamos encargar)  
39,00 €

Las Chuletillas de Lechazo a la parrilla con panadera  
18,50 €

Tournedó de Rabo de Toro Sobre tosta de pan al romero con manzana y cebolla  
12,00 €

## CARTA RESTAURANTE

### Postres

	Importe (€)
Las Croquetas de chocolate blanco y negro con helado de queso de cabra	5,00
La Reina de Saba con helado de chocolate blanco y virutas de chocolate blanco (20min.)	5,00
La Leche frita con canela	4,00
El Semifrio de chocolate en base de natillas y reduccion de naranja	4,00
El Pastel de Quesada al Estilo montañés	4,00
El Sorbete de Manzana verde con vodka	4,00
El Arroz con leche con lascas de piña	4,00

#### Menú Degustación

##### La Posada

para 2

El aperitivo de bienvenida  
\*\*

El Pulpo a la parrilla  
Con crema de patata y  
pimentón  
\*\*

Los lomos de Bacalao  
braseado  
\*\*

El solomillo de Buey al foie con  
reducción de oporto  
\*\*

Degustación de 2 Postres

#### Bodega:

Blanco verdejo Lb1  
o

Tinto Ribera de Duero Joven  
**35 € Iva incluido**

Pvp por 1 persona

#### Menú Degustación

##### El Charaguito

para 2

El aperitivo de bienvenida  
\*\*

El Micuit Trufado  
Con tostas y cecina  
\*\*

Las Vieras al Graten  
\*\*

El Taco de Cochinito  
confitado con su jugo y  
manzana  
\*\*

Degustación de 2 Postres

#### Bodega:

Blanco verdejo Lb1  
o

Tinto Ribera de Duero Joven  
**30 € Iva incluido**  
Pvp por 1 persona

#### Menú

##### El Castellano

para 2

El aperitivo de bienvenida  
\*\*

#### Para Compartir:

Cecina de Astorga  
Revuelto de Morcilla y  
Piñones

1 Cuarto de Lechazo  
Con ensalada  
\*\*

Degustación de 2 Postres

#### Bodega:

Tinto Ribera de Duero Joven

**30 € Iva incluido**

Pvp por 1 persona

## MENU DEL DIA

### Primeros Platos

**Setas al graten de ali-oli con verduritas**  
Y vinagreta de miel al romero

**Pastel de Puerros y Langostinos**  
Con muselina de queso rabanito y anchoa

**Ensalada de Capon escabechado**  
Con tomate caise y queso de cabra

**Espárragos blancos al horno**  
con salmon y salsa de queso

**Parrilla de verduras a la parrilla**  
con virutas de cecina

**Tallarines al dente**  
a la carbonara o boloñesa

**Risotto**  
con verduras hongos y chamanon con queso curado

**Plato de cuchara del Día**

### Segundo Platos

**Escalopines de Solomillo Ibérico**  
sobre wokt de verduras y salsa agridulce

**Entrecot de Buey a la parrilla**  
a la mostaza antigua (200 g)

**Tournedó de Rabo de Toro**  
Sobre tosta de pan al romero con manzana y cebolla  
**Filetes de pechuga de ave la Marinados en soja**  
Fritos con salsa de mostaza y miel

**Lomo de Merluza**  
A la parrilla sobre crema de hongos chip de ajo y  
Módena

**Bacalao confitado**  
sobre pil-pil de verduras y crujiente de puerro

**Lomo de Atún**  
sobre Verduras ,vinagreta de soja y sésamo negro

### Plato de cuchara del Día

#### POSTRES MENU DEL DIA

Tarta san Marcos con natillas y caramelo  
Leche frita con canela  
Natillas caramelizadas  
Arroz con leche  
Tarta de quesada con toffe  
Surtido de Fruta natural  
Sorbete al Limon  
Helado al Gusto

#### MENU INFANTIL

##### Primeros

Tallarines con tomate  
Croquetas de jamón

##### Segundos

Filete de Ternera con patatas  
Pechuga de Pollo empanada con patatas

##### Postre:

Helado, yogurt o fruta +agua  
**10,00 €**

#### Precio:

De lunes a Viernes en horario de Comida y Cena : **pvp 15,50 iva incluido (excepto Viernes cena)**

Viernes Cena, Sábado Comida y Cena, domingo Comida: **pvp 18,50 € iva incluido**

Incluido Agua, Cerveza 0 Vino .Incluido pan