

Rollitos crujientes de morella y confitura, endulzado con lágrimas de
P.X.....13,50€

Croquetas artesanales de Bolletus, cabrales y jamón ibérico.....13,00€

Crujiente de berenjena, humus y miel de caña.....12,50€

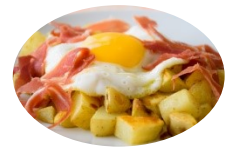
Parrillada de verduras de temporada.....14€

Salteado de setas silvestres, Bolletus con láminas foie y crema de Módena.....14,00€

Huevos estrellaados de corral sobre patata panadera con jamón..... 14,50€

Mollizjas de lechal salteadas con "Ajimoji"19,50€

Jamón ibérico de cebo con tostas atomatadas.....21,50€



De la Huerta y el Mar:

Ensalada mixta, con un poco de todo.....10,50€

Ensalada del chef con Salmon y aguacate.....14,00€

Ensalada de "saquito" crujiente de queso de cabra con frutos secos y vinagreta
balsámica...14,00€

Tomate con Ventresca y aceite de oliva virgen extra.....14€



CONASI

Alergias consultar al camarero

Nuestros arroces y guisos caseros:

Sopa de cocido.....10€

Judiones de la granja con sus cositas.....13€

Callos a la Madrileña.....13€

Carrillera de Ibérico en su jugo.....17€

Rabo de toro deshuesado, con patatas revolconas.....19, 50€

Arroz caldoso o meloso con bogavante.....19,50€/pax (mínimo 2 pax)

Arroz caldoso o meloso con carabineros.....23€/pax (mínimo 2 pax)



De la Mar:

Pulpo gallego a la brasa con muselina y aceite de pimentón de Vera.....18,50€

Almejas salzadas a la alicantina y corazones tiernos de alcachofas.....18€

Gambas rojas de Huelva con cristales de sal.....19,50€

Lomos de merluza a la bilbaína.....20,50€



CONASI

Alergias consultas al camarero

Carnes rojas y asados:

- Pierna de cordero lechal.....22,50€
- Lomo alto de cebón con patatas y pimientos de padrón.... 21,50€
- Chuletillas de lechal con patatas fritas.....23,50€
- Solomillo de ternera I.G.P. Sierra de Guadarrama con salsa de trufas y setas.....23,50€
- Paletilla de cordero lechal.....24€
- Cochinillo asado al estilo segoviano.....23€
- Lomo de choto fileteado a la piedra (800grs).....39,00€



Sugerencias:

- Cualquier cosa (chorizo, moreilla, huzvos fritos y patatas).....16,50€
- Cochinillo cocinado a baja temperatura, puré de manzana y compota de pera.....20€
- Cordero lechal confitado en aceite de oliva virgen y salsa de ciruelas caramelizadas.....20€

Menús Infantiles (hasta 12 años):

Nº 1 pollo con huzvo y patatas fritas (plato combinado)

Refrresco y postre incluidos.....12,00€

Nº 2 Escalopines de solomillo de ternera con patatas fritas.

Refrresco y postre incluido..... 13,50€



Alergias consultas al camarero

Postres caseros:

Cookies con helado de vainilla y chocolate caliente.....7€

Tarta de queso con frambuesas.....6€

Hojaldrón de manzana y crema inglesa.....6€

Brownie con helado de vainilla y chocolate caliente.....7,50€



Sorbetes:

De limón.....6€



Helados:

Vainilla.....5€

Chocolate.....5€



Alergias consultas al camarero

Vinos Tintos:

Luztargo vendimia/Tempranillo/D.O Rioja/Vino de la casa	16,00€
Valdehermoso/Tempranillo/D.O Ribera de Duero/Vino de la casa.....	19,00€
Ramon Bilbao E.D L.T.D.N./tempranillo/D.O Rioja.....	21, 00€
La Matzo/Tempranillo/D.O Rioja.....	24,00€
Emilio moro/ Tempranillo/D.O Ribera de Duero.....	29, 00€
Lopez Cristóbal Crianza/Tempranillo/D.O ribera de Duero.....	26, 00€
Habla del Silencio/Cabernet sauvignon, tempranillo, syrah/D.O.....	20,00€
Juan Gil /Monastrell/ D.O Jumilla.....	20,00€
Tritón/Tinta de toro /D.O Toro.....	21, 00€
Tilzenus Vendimia/Mencia/ D.O Bierzo.....	19,00€

Vinos Blancos:

Carro Blanco/Verdejo/D.O Rueda /vino de la casa.....	17,00€
Ramon Bilbao/Verdejo/D.O Rueda.....	19, 00€
Camiño do Rei/ Albariño/D.O Rías Baixas/ vino de la casa.....	20,00€
Mar de Frades/ Albariño/D.O Rías Baixas.....	28,00€
Tilzenus Montezgirus/Godello/D.O Bierzo.....	19, 00€

Vinos Rosados:

Ramon Bilbao / Tempranillo/ D.O Rioja.....	19,00€
--	--------

Espumosos:

Cava Gastby Brut.....	19, 00€
Moët Chandon Brut pinot noir, Chardonnay, pinot maunier.....	59, 00€