

Comensal 2,40€

Rollitos crujientes de morcilla y confitura, endulzado con lágrimas de P.X.15,50€

Croquetas artesanales de Boletus, cabrales y jamón ibérico..... 15,50€

Crujiente de berenjena, humus y miel de caña..... 14,50€

Parrillada de verduras de temporada..... 15€

Salteado de setas silvestres, Boletus con láminas foie y crema de Módena..... 15,00€

Huevos estrellados de corral sobre patata panadera con jamón..... 16€

Mollejas de lechal salteadas con “Ajímoji”..... 20,50€

Jamón ibérico de cebo con tostas atomatadas..... 23,50€



De la Huerta y el Mar:

Ensalada mixta, con un poco de todo..... 12,50€

Ensalada del chef con Salmon y aguacate..... 15,50€

Ensalada de “saquito” crujiente de queso de cabra con frutos secos y vinagreta balsámica... 15,00€

Tomate con Ventresca y aceite de oliva virgen extra..... 14,50€



CONASI

Alergias consultar al camarero

Nuestros arroces y guisos caseros:

Sopa de cocido..... 10,50€

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

Callos a la Madrileña..... 14€

Carrillera de Ibérico en su jugo..... 20,50€

Rabo de toro deshuesado, con patatas revolconas..... 22, 50€

Arroz caldoso o meloso con bogavante..... 25,50€/pax (mínimo 2 pax)

Arroz caldoso o meloso con carabineros..... 27,50€/pax (mínimo 2 pax)



De la Mar:

Pulpo gallego a la brasa con muselina y aceite de pimentón de Vera..... 23,50€

Almejas salteadas a la alicantina y corazones tiernos de alcachofas..... 19,50€

Gambas a la plancha con cristales de sal..... 26,50€

Lomos de merluza a la bilbaína..... 23,50€



CONASI

Alergias consultas al camarero

Carnes rojas y asados:

Pierna de cordero lechal.....	26,50€
Lomo alto de cebón con patatas y pimientos de padrón....	24,50€
Chuletitas de lechal con patatas fritas.....	25,50€
Solomillo de ternera I.G.P. Sierra de Guadarrama con salsa de trufas y setas.....	25,50€
Cochinillo asado al estilo segoviano.....	24,50€
Lomo de choto fileteado a la piedra (Para copartir 2 pax).....	44,00€



Sugerencias:

Cualquier cosa (chorizo, morcilla, huevos fritos y patatas).....	18,50€
Cochinillo cocinado a baja temperatura, puré de manzana y compota de pera.....	23,50€
Cordero lechal confitado en aceite de oliva virgen y salsa de ciruelas caramelizadas.....	25€

Menús Infantiles (hasta 12 años):

Nº 1 pollo con huevo y patatas fritas (plato combinado)	
Refresco y postre incluidos.....	15,00€
Nº 2 Escalopines de solomillo de ternera con patatas fritas.	
Refresco y postre incluido.....	17,00€



Alergias consultas al camarero

Postres caseros:

Tarta 3 chocolates pastelería DOMCA 7€

Tarta de queso con frambuesas..... 7€

Hojaldre de manzana y crema inglesa..... 7€

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



Sorbetes:

De limón.....6€



Helados:

Vainilla..... 6€

Chocolate..... 6€



Alergias consultas al camarero

Vinos Tintos:

Letargo vendimia /Tempranillo/D.O Rioja/Vino de la casa	18,50€
Valdehermoso /Tempranillo/D.O Ribera de Duero/Vino de la casa.....	21,50€
Ramon Bilbao ED LTDA/tempranillo/D.O Rioja.....	32,00€
La Mateo/Tempranillo/D.O Rioja.....	28,00 €
Emilio moro/ Tempranillo/D.O Ribera de Duero.....	32,00€
Lopez Cristóbal Crianza/Tempranillo/D.O ribera de Duero.....	29,50€
Habla del Silencio/Cabernet sauvignon, tempranillo, syrah/D.O.....	29,50€
Juan Gil /Monastrell/ D.O Jumilla.....	27,00€
Trítón/Tinta de toro /D.O Toro.....	28,00€
Tílenus Vendimia/Mencia/ D.O Bierzo.....	22,00€
Ramon Bilbao Reserva /D.O Rioja.....	26, 50€

Vinos Blancos:

Carro Blanco/Verdejo/D.O Rueda /vino de la casa.....	19,50€
Ramon Bilbao/Verdejo/D.O Rueda.....	22,00€
Camino do Rei/ Albariño/D.O Rías Baixas/ vino de la casa.....	24,50€
Mar de Frades/ Albariño/D.O Rías Baixas.....	31,50€
Tílenus Monteseirus/Godela/D.O Bierzo.....	26,00€

Vinos Rosados:

Ramon Bilbao / Tempranillo/ D.O Rioja.....	23,50€
--	--------

Espumosos:

Cava de la Casa	19,50€
Moet Chandon Brut pinot noir, Chardonnay, pinot maunier.....	70,00€



Bebidas:

Coca-Cola Normal y Zero	3,00€
Fanta de naranja y limón	3,00€
Tónica y Sprite	3,00€
Aquarius limón y naranja	3,15€
Nestea	3,15€
Zumo melocotón, naranja o piña	2,80€
Tercio Mahou	3,15€
Caña Ambar	2,00€
Doble de cerveza Ambar	2,90€
Jarra de cerveza Ambar	4,10€
Tercio Ambar especial	3,10€
Tercio Mahou cero cero tostada	3,15€
Agua con Gas	2,85€
Agua mineral 1 Litro	3,15€
Agua mineral 500 cl	2,15€
Martini Rojo/Blanco	3,40€
Tinto de verano	3,40€
Café o Infusión	2,00€
Copa de Vino Blanco Rueda	2,90€
Copa de Ribera de la casa	3,20€
Copa de Rioja de la casa	3,10€
Combinados nacionales con refresco	7,10€
Combinados Premium con refresco	10,20€
Tubo de Hierbas, Pacharán o Crema	3,80€