

# ENTRANTES | STARTERS

## NUESTRA ALACENA | OUR LARDER

	MEDIA	ENTERA
Jamón de Jabugo al corte <i>Ham-Sliced Serrano ham</i>	12,90€	23,00€
Selección de quesos <i>Selection cheeses</i>	12,90€	23,00€
Tabla de chacinatas ibéricas <i>Iberian Cold Meats</i>	11,75€	19,50€

## PLATOS PEQUEÑOS | SMALL PLATES

Patatas bravas a nuestra manera <i>"Patatas bravas" made our way</i>	8,00€
Flores de alcachofas con queso papoyo y sal de jamón (1U.) <i>Artichoke blossoms with papoyo cheese and ham(salt)</i>	6,00€
Ensaladilla "La Castellana" <i>Olivier salad made our way</i>	10,50€
Croquetas de jamón y chorizo (8U.) <i>Serrano ham and chorizo (paprika- seasoned pork sausage) croquettes.</i>	12,95€
Steak tartar de solomillo de vaca premium <i>Premium Beef Tenderloin Steak Tartare</i>	21,00€
Huevos rotos con chipirones salteados <i>Fried Eggs (broken &amp; mixed) with Sautéed Baby Squid</i>	14,00€
Huevos rotos con jamón de Jabugo y foie rallado <i>Fried Eggs (broken &amp; mixed) with ham and foie</i>	16,75€
Cazuela de piquillos rellenos de gambón <i>Casserole of Piquillo Peppers Stuffed with Prawn</i>	16,00€
Patata castellana gratinada y rellena de jamón <i>Castilian Potato Gratin Filled with Ham</i>	9,75€
Mollejitas de cordero lechal <i>Milk-Fed Lamb Sweetbreads</i>	19,90€

## DE LA HUERTA | ORCHARD VEGETABLES

Ensalada de tomate de temporada con burrata y pesto de albahaca 14,00€  
*Seasonal Tomato Salad with Burrata and Basil Pesto*

Ensalada de mango, langostino en tempura y kimchi 13,75€  
*Mango Salad with Tempura Prawn and Kimchi*

Ensalada mediterránea aguacate, pepino y ventresca de atún 14,50€  
*Mediterranean Salad with Avocado, Cucumber, and Tuna Belly*

## PRINCIPALES | MAINS

### CARNES | MEATS

Lagarto Ibérico en salsa agridulce y tajine de verduras 16,75€  
*Iberian pork in Sweet and Sour Sauce with Vegetable Tagine*

Carrilleras Ibéricas al Oporto, ciruelas pasas y arroz 22,50€  
*Iberian Pork Cheeks with Port Wine, Prunes, and Rice*

Solomillo de Ternera en su jugo y patatas castizas 27,50€  
*Beef Tenderloin in Its Juice with Traditional Potatoes*

Paletilla de cordero asado con patatas castizas 26,00€  
*Roasted Lamb Shoulder with Traditional Potatoes*

Canelón de rabo de toro en su jugo 18,50€  
*Oxtail Cannelloni in Its Juice*

Preso ibérica de bellota a la brasa 23,00€  
*Grilled Iberian Acorn-Fed Pork Shoulder*

Secreto ibérico de bellota a la brasa 19,00€  
*Grilled Iberian Acorn-Fed Pork Secret*

Flamenquín casero con lomo, jamón serrano y queso havarti 18,00€  
*Homemade Flamenquín with Pork Loin, Serrano Ham, and Havarti Cheese*

Pollo Barbacoa a “La Castellana” con romero y pimienta negra 17,50€  
*“La Castellana” Barbecue Chicken with Rosemary and Black Pepper*

## PESCADO | FISH

Calamar a la plancha con salteado de verduras 22,50€  
*Grilled Squid with Sautéed Vegetables*

Pulpo a la brasa con parmentier de mostaza y su ajada 23,50€  
*Grilled Octopus with Mustard Parmentier and Garlic Sauce*

Bacalao con Zarzuela de marisco 21,50€  
*Cod with Seafood Zarzuela*

Rape en su salsa con coliflor y gorgonzola 19,00€  
*Monkfish in Its Sauce with Cauliflower and Gorgonzola*

Merluza con gazpachuelo y puerros 19,50€  
*Hake with Gazpachuelo and Leeks*

## PARA NIÑOS | KIDS

Hamburguesa con queso y patatas fritas 11,90€  
*Cheeseburger with French Fries*

Filete de pollo empanado con patatas fritas 11,90€  
*Breaded Chicken Fillet with French Fries*

## POSTRES | DESSERTS

Tarta de queso con helado de fresa 7,00€  
*Cheesecake with Strawberry Ice Cream*

Coulant de chocolate con sorbete de mango 7,00€  
*Chocolate Lava Cake with Mango Sorbet*

Pastel de Castaña con helado de vainilla 7,00€  
*Chestnut Cake with Vanilla Ice Cream*

Cassata de los Italianos 7,00€  
*Italian Cassata*

## **TINTOS | RED WINE - RIBERA DEL DUERO**

Finca Resalso	22,00€
Carmelo Roderó (9 meses)	25,75€
Pago de los Capellanes, Joven	25,00€
Emilio Moro	30,75€
Pago de Carrovejas	49,00€
Matorromera, Crianza	39,50€
Arzuaga, Crianza	43,75€
Cepa 21, Malabrigo 2019	36,50€
Pesquera, Crianza 2020	

## **TINTOS | RED WINE - RIOJA**

Sierra Cantabria Selección	21,00€
La Vendimia	22,00€
Ramón Bilbao	23,00€
La Montesa	25,00€
Luís Cañas, Crianza	23,50€
Marqués de Murrieta, Reserva	33,00€
Predicador	37,00€
200 Monges	62,50€

## **OTRAS D.O | OTHER DENOMINATIONS OF ORIGIN**

Juan Gil etiqueta amarilla (Jumilla)	21,00€
Petalos del Bierzo (Bierzo)	27,50€
Mauro (Castilla y León)	48,75€
Baltasar Gracián V.Viejas (Calatayud)	24,00€
Románico (Toro)	23,00€
Muñana 3 Cepas (Granada)	22,00€

## **BLANCOS | WHITES**

Ramón Bilbao (Verdejo)	20,00€
Emilia Moro (Godello)	25,00€
Habla de ti (Sauvignon Blanc)	26,00€
Mar de Frades (Albariño)	31,25€
Dr.Loosen (Riesling)	24,00€
Jean Leon 3055 (Chardonnay)	28,00€
Muñana (Moscatel/Sauvignon/Blanc/Chardonnay)	22,00€

## **ROSADOS | ROSE**

Sierra Cantabria	25,00€
Marqués de Riscal	22,00€