





# Octubre 2020



## Cocina de Castilla y León

### Tapas

- |  |        |
|--|--------|
|  - Morcilla de Burgos gratinada con muselina de soja y cilantro | 3,00 € |
|  - Patatas revolconas   | 3,00 € |
|  - Caracoles a la palentina                                     | 3,50 € |
|  - Torreznos sorianos  | 4,00 € |



Todos los platos marcados con este símbolo se pueden adaptar para Celiacos avisando previamente al realizar el pedido. Suplemento por pan sin gluten: 0,50€  
Nuestra empresa colabora directamente con la Asociación de Celiacos de Extremadura indicando bajo su supervisión nuestros productos sin gluten

jornadas  
gastro  
nómicas  
**2020**




Comunidades  
Autónomas  
de España

# Octubre 2020



## Cocina de Castilla y León

### Raciones

- Revuelto de morcilla matachana con manzana 11,00 €
-  - Judiones de la Granja con sus sacramentos 14,00 €
-  - Boletus de los montes de Soria 16,00 €
-  - Jamoncito asado de cochinillo segoviano 19,00 €



Todos los platos marcados con este símbolo se pueden adaptar para Celiacos avisando previamente al realizar el pedido. Suplemento por pan sin gluten: 0,50€  
Nuestra empresa colabora directamente con la Asociación de Celiacos de Extremadura indicando bajo su supervisión nuestros productos sin gluten

jornadas  
gastro  
nómicas  
**2020**

Comunidades  
Autónomas  
de España



RESTAURANTE

Cafetería

## PINCHOS

⊗ Queso de cabra con tomate y cebolla caramelizada	2,50 €
⊗ Solomillo de cerdo con Torta de la Serena	2,50 €
⊗ Mollete de morcilla de Guadalupe	2,50 €
Croquetón de jamón ibérico	2,50 €
Dulce de morcilla con straciatella de ibéricos	2,50 €
⊗ Tortitas de oreja crujiente con salsa brava	2,50 €
⊗ Dados de pollo con salsa de mostaza y miel	3,00 €
⊗ Tiras de pollo con salsa de soja	3,00 €
⊗ Perrito de chorizo criollo con pico de gallo	3,00 €
⊗ Anchoas en pan de coca con AOVE y tomate	3,50 €
⊗ Tartar de buey Charolés	4,00 €

## NUESTRAS HAMBURGUESAS CASERAS

Hamburguesa de brócoli con mojo verde	3,00 €
⊗ Hamburguesa de carne 100% Extremeña	3,00 €
Hamburguesa de atún rojo	4,00 €

## RACIONES

	MEDIA	RACIÓN
Nuestras croquetas caseras	5,00 €	9,00 €
⊗ Oreja de cerdo a la plancha	5,00 €	9,00 €
⊗ Jamón ibérico de bellota	12,00 €	22,00 €
⊗ Lomo doblado y lomito de bellota	11,00 €	20,00 €
⊗ Lechugas vivas con queso de cabra, jamón y vinagreta de frutos rojos		8,00 €
⊗ Pisto Extremeño		8,00 €
⊗ Buñuelos de coliflor con guacamole		9,00 €
⊗ Habitas con boletus		14,00 €
⊗ Alcachofas confitadas en AOVE a la plancha		14,00 €
⊗ Queso "Cremosito del Zújar"		12,00 €
⊗ Bacalao dorado casero		9,00 €
⊗ Bacalao a la andaluza		12,00 €
⊗ Chipirones de anzuelo encebollados		12,00 €
⊗ Carrillera ibérica al vino tinto		12,00 €
⊗ Callos con garbanzos		14,00 €
⊗ Pluma ibérica 100% bellota a la parrilla		15,00 €
⊗ Chuleta Extremeña "Mahugo Gourmet" a la parrilla para 2 pax (1kg aprox)		38,00 €

Servicio de panes artesanales: Pan individual 0,40 €.

## POSTRES

⊗ Flan de la casa	3,00 €
Tarta de tiramisú casera	4,00 €
⊗ Nuestra tarta de queso casera con frutos silvestres	4,00 €
Tarta casera de chocolate	4,00 €
⊗ Helado de violetas	4,00 €
⊗ Helado de mantecado yema huevo	4,00 €

Nuestros helados incluyen 3 bolas

## CERVEZAS

- Mahou 5 Estrellas, 20cl.	5,5°	1,30 €
- Alhambra especial, 33cl.	5,4°	2,40 €
- Alhambra 1925, 33cl.	6,4°	2,40 €
- Estrella Galicia Red Vintage, 33cl.	8,0°	2,40 €
- Rochefort 8 (Trapense) 33cl.	9,2°	4,00 €
⊗ - San Miguel sin gluten 33cl.	5,4°	2,40 €
- Heineken 0,0	0,0°	2,40 €
- Mahou Tostada 0,0	0,0°	2,40 €

*En conformidad con el Reglamento Europeo 1169/2011 este establecimiento ofrece información en materia de alérgenos. Por favor, si tuviera alguna duda consulte con nuestro personal.*



sin gluten

Todos los platos marcados con este símbolo se pueden adaptar para Celiacos avisando previamente al realizar el pedido.  
Suplemento por pan sin gluten: 0,50€

Nuestra empresa colabora directamente con la Asociación de Celiacos de Extremadura indicando bajo su supervisión nuestros productos sin gluten

I.V.A. incluido en los precios

Realizado por  
  
Chef  
Gestión

# VINOS

## VINOS TINTOS

### D.O. Ribera del Guadiana

	copa	botella
- Payva, crianza	1,90 €	11,00 €
- P.Q. Primicia	2,00 €	12,00 €
- Huno Blend	2,50 €	15,00 €

### De la Tierra de Extremadura

	copa	botella
- <b>Repión</b>	<b>2,40 €</b>	<b>14,00 €</b>
- Carlos Plaza, roble	2,40 €	14,00 €
- Viña Santa Marina crianza	2,40 €	14,00 €
- Coloma, merlot	2,50 €	15,00 €
- <b>Bolindre</b>	<b>3,50 €</b>	<b>21,00 €</b>

### D.O. Ribera del Duero

	copa	botella
- Prado del Rey Origen, Roble	2,00 €	12,00 €
- Valdubón, crianza	2,50 €	15,00 €

### D.O.C. Rioja

	copa	botella
- Sierra Cantabria Selección	2,00 €	12,00 €
- Vivanco, crianza	2,50 €	15,00 €

## VINOS BLANCOS

	copa	botella
- Dulce Eva   <i>De la Tierra de Extremadura</i>	1,50 €	9,00 €
- <b>Gorriato</b>   <i>De la Tierra de Extremadura</i>	<b>1,70 €</b>	<b>10,00 €</b>
- Balancines, Lías   <i>D.O. Ribera del Guadiana</i>	2,00 €	12,00 €
- Valdubón Verdejo   <i>D.O. Rueda</i>	2,00 €	12,00 €
- Marieta   <i>D.O. Rías Baixas</i>	2,00 €	12,00 €
- Martín Códax   <i>D.O. Rías Baixas</i>	2,70 €	16,00 €

## VINOS ROSADOS

	copa	botella
- Orgullo rosado   <i>De la Tierra de Extremadura</i>	1,90 €	11,00 €

## VINOS DE POSTRE

	copa	botella
- Viña Sta. Marina Viognier vendimia tardía   <i>De la Tierra de Extremadura</i>	2,50 €	15,00 €
- P.X. 1927 Alvear   <i>D.O. Montilla-Moriles</i>	3,00 €	-----