

NUESTRA CARTA

- LA MORCILLA DE BURGOS
- EL CHORIZO DE LA OLLA
- LOS PICADILLOS DE LA MATANZA
- LOS PIMIENTOS DEL BIERZO
- EL JAMON DE GUIJUELO 4 BELLOTAS
- EL QUESO DE OVEJA CHURRA
- LA CECINA DE LEON
- LA SOPA DE AJO A LA CASTELLANA SIGLO XV
- LA ENSALADA MIXTA
- LA ENSALADA DEL PASTOR
- LOS CANELONES DE LECHAL Y POLLO DE CORRAL
- LOS ESPARRAGOS COJONUDOS Y JAMON BELLOTA
- EL SURTIDO DE EMBUTIDOS IBERICOS
- EL REVOLTILLO DE AJETES TIERNOS Y GAMBAS
- LAS MOLLEJAS DE CORDERITO AL ESTILO DE SORIA
- LA TARTAleta DE HOJALDRE REVUELTO DE HUEVO Y MORCILLA

CARNES DE CASTILLA ASADAS EN NUESTRO HORNO DE LEÑA.

- EL 1/4 DE LECHAZO DE ARANDA ASADO EN HORNO DE LEÑA PARA DOS PERSONAS
- LA RACION DE COCHINILLO DE SEGOVIA AL HORNO DE LEÑA GARANTIA DE ORIGEN
- LA ESPALDITA DE CABRITO A LA SEGOVIANA

- *EL JAMONCITO DE LECHAL A NUESTRO ESTILO*

CARNES A LAS BRASAS DE ENCINA, O PIEDRA

- *LAS CHULETILLAS DE LECHAL*
- *EL ENTRECOTT TERNERA DE AVILA*
- *EL CHULETON TERNERA DE AVILA 1KG*
- *EL SOLOMILLO DE TERNERA MORUCHA*
- *EL LOMO DE CERDO DE GUIJUELO*
- *LOS RIÑONES DE LECHAL*
- *EL SECRETO IBERICO*

PESCADOS

- *EL LENGUADO DE LA COSTA PLANCHA*
- *EL LOMO DE BACALAO GRUESO A LA TRANCA DE BENAVENTE*
- *EL RAPE AL AJO QUEMADO*
- *LOS CHIPIRONES DE PLAYA A LA CASTELLANA*
- *LOS CALAMARCITOS PLANCHA*
- *LAS ANCAS RE RANA A LA PROVENZAL*

HOY NUESTRO CHEFF LE SUGIERE.

- *LA ENSALADA DE MEZCLUN CON QUESO DE CABRA Y VENTRESCA DE BONITO*
- *EL BOUQUET DE ENSALADAS CON MOUSE DE ROQUEFORT Y CHAMPIÑONES*
- *LA ENSALADA CON SALMON MARINADO Y QUESO DE PHILADELPIA*
- *LAS ANCHOAS DEL CANTABRICO EN ACEITE DE OLIVA*

- *LAS CROQUETAS DE MARIA RELLENAS DE JAMON DE BELLOTA*
- *LA MORCILLA DE BURGOS MILANESA Y SALSA DE PIQUILLOS*
- *LA CALDERETA DE POCHAS CON ALMEJAS*
- *LOS ESPARRAGOS DE NAVARRA EXTRA GRUESOS DOS SALSAS*
- *LOS MEJILLONES ESPECIALES DE LAS RIAS GALLEGAS ESCABECHADOS*
- *LOS PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE MORCILLA DE BURGOS Y CORDON DE VINO*
- *LA TABLA DE LONGANIZA IBERICA DE QUESO Y NUECES DE CARDEÑAS*
- *LOS ESPARRAGOS TRIGUEROS SOBRE FONDO DE ROMESCO Y QUESO DE CABRA*
- *EL LENGUADO FRESCO DE LA COSTA EN SALSA DE HIGOS*
- *EL RAPE FRESCO A LA VASCA*
- *EL EMINDE DE SOLOMILLO TERNERA AL MARCHAN DE VINE*
- *LAS GAMBAS FRESCAS A LA PLANCHA*
- *EL ENTRECOT DE TERNERA AVILESA CON REDUCCION DE JAMON DE BELLOTAI*
- *EL SOLOMILLO DE TERNERA AVILESA QUESO DE CABRA Y SALSA DE ROMERO*
- *LAS CIGALAS GIGANTES A LA BRASA*
- *LA PRESA IBERICA CONFITADA CON EMULSION DE NARANJA*
- *EL MORRO DE BACALAO DE ISLANDIA A LA CREMA DE ALMENDRAS*
- *EL JAMONCITO DE LECHAL AL ESTILO ARANDA DE DUERO*
- *LOS CALAMARCITOS A LA VIZCAINA*
- *EL FOIE FRESCO DE OCA AL OPORTO*
- *EL SECRETO IBERICO A LAS BRASAS DE ENCINA*

EL ASADOR EL ARTE DE HACER LAS COSAS BIEN

NUESTRA ESPECIALIDAD SU EXCELENCIA EL COCHINILLO ASADO EN NUESTRO HORNO DE LEÑA SE LO PREPARAMOS PARA LLEVAR A CASA

NUESTRA REPOSTERIA

- *LAS NUECES DE CARDEÑAS*
- *EL NUESTRO TIRAMISU Y TOBLERONE*
- *EL HOJALDRE RELLENO DE CREMA*
- *LOS EMPIÑONADOS DE ARANDA*
- *EL YEMAS DE SANTA TERESA DE AVILA*
- *LAS NATILLAS CASTELLANAS*
- *LOS HIGOS DE LA ALBERCA CONFITADOS*
- *LAS CASTAÑAS DEL BIERZO CON MIEL*
- *LAS TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO Y CACAO*
- *LAS CEREZAS MACERADAS EN ORUJO*
- *LA LECHE FRITA FLAMBEADA*
- *EL ARROZ CON LECHE*
- *EL NUESTRO TIRAMISU Y TOBLERONE CON SALSA DE BAYLEIS*
- *LAS TORRIJAS Y MIEL*
- *EL FLAN DE HUEVO DE LA CASA*
- *EL SORBETE DE LIMON O MANDARINA*
- *LA TARTA TRES CHOCOLATES*
- *EL MOUSSE DE LIMON*
- *LOS PROFITEROLES Y CHOCOLATE CALIENTE*
- *LA TARTA DE FRESAS*
- *LA FRUTA DEL TIEMPO*
- *EL PUDING DE FRUTAS NATURALES Y FRUTOS SECOS*
- *LAS TRUFAS Y NATA*

MENU ESPECIAL SERVIDO EN EL JARDIN

- *LOS APERITIVOS DE ENTRETENIMIENTOS*
- *LA ENSALADA DE MEZCLUM LANGOSTINOS Y VINAGRETA DE FRUTOS DEL BOSQUE*
- *LOS ESPARRAGOS DE NAVARRA Y JAMON DE BELLOTA*

- *LA COLITA DE RAPE A LA CREMA DE ALMENDRAS*
- *EL ENTRECOT DE TERNERA EN ADOBILLO*
- *LA TORTA ARTESANA DE PAN CASTELLANA*
- *LA REPOSTERIA*
- *LA BODEGA DEL ASADOR*
- *LAS AGUAS MINERALES*
- *EL CAFÉ EXPRESO*
- *LOS DIGESTIVOS*

**CAVA BRUT DEL ASADOR SUPLEMENTO 4.50
EUROS**

21. EUROS IVA INCLUIDO