


## Primer Plato / First Course

Rollitos de york rellenos de ensaladilla rusa con ensalada y mahonesa de ajo  
*York rolls stuffed with Russian salad with garlic salad and mayonnaise*

Espaguetis a la bolognesa con lascas de parmesano  
*Spaghetti with bolognesa with parmesan flakes*

Crujiente brick de ternera y pimientos asados sobre salsa "española"  
*Crunchy veal brisket and roasted peppers over "Spanish" sauce*


 Estofado de guisantes encebollados con refrito de pimentón y huevo escalfado  
*Stewed pea onions with rehashed paprika and poached egg*

## Segundo Plato / Second Course

Anchoas del cantabrico rebozadas con tomatitos cherry fritos  
*Cantabrian anchovies breaded with fried small tomatoes*

Bistec de ternera con pimientos de piquillo y patatas gajo al pimentón  
*Beef steak with piquillo peppers and potato wedges with paprika*

Pollo asado a la cerveza con rincón de ensalada  
*Beer-roasted chicken with salad noodle*

 Revuelto de setas y espárragos con tosta de pan al ajillo  
*Scrambled eggs with mushrooms and asparagus with toasted bread with garlic*

## Postres / Desserts

Cuajada casera con miel o azúcar  
*milk curd with honey or sugar*

Flan casero al caramelo  
*Homemade caramel flan*

Natilla de café con galleta María  
*Coffee Custard with Mary Cookie*

Fruta fresca: mandarinas  
*Fresh fruit: mandarines*



Precio / Price  
**12,50€**

 Vegetariano / Vegetarian

Completa tu menú: /Complete your menu:

Refresco, Caña, Copa de Crianza (+1€) / Refreshment, draft beer, glass of aged wine (+ 1 €)

Botella de Crianza (+6€) / Aged wine bottle (+ 6 €)