


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 €)