



ENTRANTES

Queso semicurado en AOVE 12,50.-	Habitas salteadas con langostinos 16.-
Cecina de León 16,50.-	Chanquetes y huevos camperos 16.-
Jamón ibérico de cebo 22.-	Calamares a la andaluza 18.-
Croquetas caseras de jamón 12.-	Zamburiñas a la plancha 15.-
Espárragos verdes a la plancha 12.-	Almejas guisadas a la marinera 20.-
Callos de ternera 13,50.-	Gambas al ajillo 22.-
Mollejas de cordero a la plancha 18.-	Gambas a la plancha 27.-

MORCILLAS DE SOTILLO

Morcillas fritas 12.-
Revuelto de morcilla y piñones 12.-
Pastel de calabacín y morcilla 12.-

ENSALADAS

Aliñadas con AOVE de Sotillo

Tomate aliñado con orégano 12.-
Ensalada de ventresca 14.-
Ensalada de queso Monte Enebro 14.-

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE 18,50.-

Mínimo 2 personas. 60 minutos de elaboración

PRINCIPALES

Solomillo de ternera 24,50.-	Lomo de merluza a la plancha 24,50.-
Entrecot de ternera 21,50.-	Delicias de merluza a la romana 24,5.-
Steak tartar 20,50.-	Lenguado a la plancha 24,50.-
Chuletitas de cordero 18,50.-	Lubina a la espalda 19,50.-
Cabrito deshuesado al ajillo 17,50.-	Salmonetes fritos 16,50.-
Hamburguesa de ternera 100% (220 g) con Monte Enebro 15.-	



Pan de pueblo de Sotillo 1.-