



ENTRANTES

Queso semicurado en AOVE 15.-

Cecina de León 19,50.-

Jamón ibérico de cebo 24.-

Croquetas caseras de jamón 12.-

Espárragos verdes a la plancha 12.-

Callos de ternera 13,50.-

Mollejas de cordero a la plancha 20.-

Habitas salteadas con langostinos 16.-

Chanquetes con huevos fritos 18.-

Calamares a la andaluza 18.-

Zamburiñas a la plancha 20.-

Almejas guisadas a la marinera 21,90.-

Gambas al ajillo 22.-

Gambas a la plancha 27.-

MORCILLAS DE SOTILLO

Morcillas fritas 12.-

Revuelto de morcilla y piñones 12.-

Pastel de calabacín y morcilla 14.-

ENSALADAS

Aliñadas con AOVE de Sotillo

Tomate aliñado con orégano 12.-

Ensalada de ventresca 16.-

Ensalada de queso Monte Enebro 16.-

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE 18,50.-

Mínimo 2 personas. 60 minutos de elaboración

PRINCIPALES

Solomillo de ternera 27,90.-

Entrecot de ternera 23,90.-

Steak tartar 21,50.-

Cochifrito de lechal 24,50.-

Chuletitas de cordero 21,90.-

Cabrito deshuesado al ajillo 17,50.-

Hamburguesa 100% ternera (220 gr)

con Monte Enebro 16,50.-

Lomo de merluza a la plancha 26,90.-

Delicias de merluza a la romana 26,90.-

Lenguado a la plancha 26,90.-

Lubina a la espalda 22,50.-

Cocochas de bacalao rebozadas 20,90.-

Salmonetes fritos 17,90.-

Pan candeal de Sotillo 1.-

Pan sin gluten 2.-

