

Desde la Barra

Plato de jamón ibérico de bellota

Jamón ibérico de bellota, cortado a mano, por los amigos de Dehesa la Solana.

24

Plato de cecina de León IGP

24

El Vermutillo (recomendado 2 personas)

Patatas fritas, mejillones en escabeche, boquerones en vinagre y piparras, lo mejor para compartir.

16

Nuestras Gildas hechas en casa

Gilda clásica de anchoa 3,5

Gilda clásica de boquerón 3,5

Gilda matrimonio 3,7

Gilda de pulpo 3,7

Otras delicias desde la barra

Sardina Ahumada 5

Con tomate rallado.

Anchoa de Santoña "0" 4

Mantequilla y piparra

Navajas al natural 6/8 12

Espuma de mar de lima y pimienta

Mejillones escabeche 6/8 14

Su mayonesa y patata extra

Sardinillas en AOVE 12

Con asadillo de pimientos

Berberecho de la ría TITO 13

Espuma de mar de ají amarillo y cebolla roja

Ensaladilla clásica T. 6 / R. 13

De atún y piparras. Hecha al día y cremosita.

Salchichón ibérico T. 6 / R. 13

Matrimonio de anchoa y boquerón 7

Anchoa del Cantábrico, boquerón en vinagre y una base de salmorejo sobre pan de cristal.

Nuestros Montaditos

El Piripi 6,90

Lomo, bacon, queso y alioli.

El Serranito 7,50

Lomo, jamón serrano, pimiento verde frito y alioli.

Pollo César 7,50

Pollo desmechado y salsa César.

El Mantecaíto 7,50

Solomillo, jamón serrano y cebolla caramelizada.

De Nuestros Fogones

Entrantes

Patatas bravas al estilo de Amparo 9
Acompañadas de nuestra salsa brava secreta de la casa.

Huevos rotos 18
Con jamón ibérico de bellota y patatas caseras.

Torreznos I.G.P. Soria 15
Patatas revolconas y huevos fritos.

Setas empanadas 15
Con alioli de soja.

Flores de alcachofa 15
Con velo de papada ibérica y sal en escamas.

Zamburiñas picantonas 16
En salsa bilbaína, con ajo y guindilla.

Tomates aliñados 16
Con bonito, encurtidos y aguacate a la brasa.

Empanadillas de rabo de toro 15
Queso viejo y mahonesa picantita.

Croquetas
*De jamón, cecina o boletus. Crujientes por fuera,
cremosas por dentro.*

13

Principales

Lomo bajo de vaca con hueso Discarlux.
(Para compartir)(Aprox. 500 g)
49

Entrecot de ternera de Ávila 25
Con mojo canario y pimientos de padron.

Pulpo a la plancha 24
Sobre patatas rotas y mojo verde de cilantro.

Escalope Milanesa 21
Con huevos fritos y un toque de trufa negra.

Pochas con pulpo y setas 19
Con lo mejor del mar como las hacía Amparo.

Canelon rustido 19
De pollo asado, con bechamel y queso manchego.

Chipirones en salsa bilbaína 17
Con sus patitas crujientes.

Hamburguesa de Angus 15
*Con cheddar, bacon crujiente, cebolla caramelizada y
nuestra salsa secreta.*

Deja espacio para nuestros deliciosos postres.