

### **ENTRANTES**

- Humus clásico- 6€
- Morcilla de León - 6,50€
- Croquetas caseras de queso (8Uds.) - 10€
- Croquetas caseras de jamón (8Uds.) - 10€
- Croquetas caseras de puchero (8Uds.) - 10€
- Croquetas caseras de huevos con chorizo (8Uds.) - 10€
- Lengua de cerdo con aceite y pimentón - 14€
- Foie con tostas- 15€
- Callos - 15€
- Tabla de embutidos - 17€
- Tabla de quesos - 18€
- Pulpo con cachelos - 22€
- Jamón 50% Ibérico - 23€

### **PRIMEROS**

- Caldo de ternera- 5€
- Ensalada mixta al gusto - 13€
- Huevos rotos con patatas y picadillo o morcilla- 13,50€
- Ensalada de tomate, queso y orégano - 14€
- Fabada - 14€
- Puerros de Fresno con manitas guisadas - 19€
- Ensalada de pimientos de Fresno con anchoas y queso fresco - 19€
- Ensalada templada de lechuga, tomate, setas, jamón y gulas - 19€

### **SEGUNDOS**

- Hamburguesa con pan brioche y patatas fritas- 14,50€
- Manitas de Cerdo semideshuesadas- 16,50€
- Costilla de Cerdo a la barbacoa- 17€
- Pollo de Corral - 18€
- Bacalao Confitado con pisto - 21€
- Cachopo de jamón y queso - 21€
- Cachopo de cecina, queso y pimiento - 21€
- Entrecot - 22€
- Solomillo - 23€
- Paletilla de Lechazo - 27€
- Chuletón - 50€/Kg.

### **PARA LOS PEQUES**

- Fingers de pollo con patatas fritas y sus salsas - 8€
- Pasta con salsa boloñesa - 9€
- Huevo con patatas y lomo - 10€

### **POSTRES**

- Helado de vainilla - 4,50€
- Helado de chocolate - 4,50€
- Helado de cookies american - 4,50€
- Helado de stracciatella- 4,50€
- Postre casero del día - 5,50€
- Coulant de chocolate con helado - 6€
- Helado de leche fresca y café blanco - 6€
- Helado de leche fresca y avellana - 6€

- Ración de pan 1€
- Agua grande - 2,50€

### **IVA INCLUIDO**

*Consulte alérgenos con su camarero*



### **STARTERS**

- Classic Hummus - 6€
- León blood sausage - 6,50€
- Homemade cheese croquettes (eight units) - 10€
- Homemade ham croquettes (eight units) - 10€
- Homemade croquettes of stew (eight units) - 10€
- Homemade egg croquettes with chorizo (eight pieces) - 10€
- Pork tongue with oil and paprika - 14€
- Foie with toasts - 15€
- Tripe - 15€
- Charcuterie cold cuts board - 17€
- Cheese board - 18€
- Octopus with "cachelos" (Galician potatoes) - 22€
- 50% Iberian acorn fed ham - 23€

### **FIRST COURSE**

- Veal broth - 5€
- Mixed salad - 13€
- Fried eggs, potatoes and minced meat or blood sausage - 13,50€
- Tomato, cheese and oregano salad - 14€
- "Fabada" (Bean stew) - 14€
- Orchards of Fresno's natural leeks with stewed pig's trotters - 19€
- Fresno's pepper salad with anchovies and fresh cheese - 19€
- Warm salad (lettuce, tomato, mushrooms, Iberian ham, and gulas) - 19€

### **MAIN COURSE**

- Brioche bun hamburger with home french fries - 14,50€
- Boneless pork trotters - 16,50€
- Barbecued pork rib - 17€
- Baked free-range chicken - 18€
- Cod confit with ratatouille - 21€
- "Cachopo" (breaded veal fillet) with ham and melted cheese inside - 21€
- "Cachopo" with "Cecina" (León's beef Jerky) and melted cheese - 21€
- Entrecote - 22€
- Sirloin steak - 23€
- Baked lamb houlder with home french fries - 27€
- Ribeye - 50€/Kg.

### **KIDS MENU**

- Homemade chicken fingers with home french fries and sauces - 8€
- Bolognese pasta - 9€
- Fried egg with potatoes and grilled pork loin - 10€

### **DESSERTS**

- Vanilla ice cream - 4,50€
- Chocolate ice cream - 4,50€
- American cookies ice cream - 4,50€
- Stracciatella ice cream - 4,50€
- Homemade dessert of the day - 5,50€
- Chocolate coulant with ice cream - 6€
- Fresh milk and white coffee ice cream - 6€
- Fresh hazelnut milk ice cream - 6€

- Bread portion 1€
- Large water - 2,50€

*VAT included*  
*Consult allergens with your waiter*

