



### Entrantes Frios – Cold Starters

<i>Seleccìon de Ibèricos</i> “Diversity of Iberics “	20,00
<i>Jamòn Ibèrico de bellota Gran Reserva</i> Iberian ham	22,00
<i>Bouquet de ensalada ,queso de cabra , bacon y frutos secos</i> Salade with cheese ,baicon and almonds 	13,50
Pimientos rojos asados, anchoas y bonito en escabeche Red pepers rosated, anchovies and tunny in cold sauce	14,50
Canònigos en ensalada con jamòn y foie de pato. Cànonigos (Special salade) vwith ham and foies of duck	13,50
Carpaccio de buey con virutas de manchego  Carpaccio of bull meat with cheese	14,50

### Entrantes Calientes – Hot Starters

Huevo Pochè, pan de pasas y nueces y salsa de mantequilla  <i>Egg “pochè”, slice of fired bread and truffled butter</i>	7,00
Chipiròn rebozado con brandada de bacalao <i>Squid with brandad of codfish</i>	14,50
Foie a la parrilla sobre compota de cebolla y salsa de oporto <i>Foie to grill on onion compote and oporto sauce</i>	18,50

Mollejas de cordero lechal <i>Stew of Lamb</i>	18,50
Arroz negro con chipirones y carabineros  Black rize with Squid and shirmp	18,50
Almejas en Salsa Verde o plancha <i>Clams in green sauce</i>	24,00
Salteado de verduras frescas <i>Fresh vegetables to the grill</i>	14,00
Morcilla guisada y huevo revuelto Steweed blood pudding and egg	13,50
Bacalao confitado ,huevo revuelto y patata Codfish,eggs and potatoes	13,50
Pasta fresca,boletus y parmesano  Fresh paste with mushrooms and parmesan cheese	14,50
Calamares frescos <i>Special fresh squid</i>	18,50
<i>Boletus con foie a la parrilla</i>	18,50
Manitas de cerdo con cigalas Little Hands of pig and shirmps	16,00

Entrecot de ternera charra a la brasa ,patatas asadas y cebollitas: Red beef to the live coal whith potaoes and little onions	19,00
Chuletòn de Buey 1 Kg ( para 2 pax) Old beef grilled	50,00
Solomillo de ternera a la parrilla Sirloin of calf to the grill	19,50
Chuletillas de cordero,patatas laminadas y pimientos Little chop of lamb	19,00
Carrillera de ternera con salsa de vino tinto Beef with red wine sauce	16,50
Cochinillo Asado Tostòn (Small pig) with carameled appel	19,50
Perdiz estofada con salsa de trufa "Partridge cooked in truffle sauce"	17,50
Solomillo de Ibèrico con salsa Idiazabal  Pig meat in Cheese sauce	17,50
Magret de pato a la brasa con coulis de frambuesa	17,50
Rabo de Toro estofado. Tail of steweed bull (Typical Salamanca food)	16,50

Milhoja de solomillo con foie y boletus Sirlon with foie and boletus	20,00
---	-------

Pescados- Fish

Lomo de merluza al horno y verduras frescas Back of hake to the furnace and fresh vegetables	19,50
---	-------

Delicias de rape  Fried and edge monkfish	19,50
---	-------

Suprema de bacalao al ajo arriero Codfish and garlic sauce	18,50
---	-------

Rodaballo asado con vinagreta de verduras Roasted turbot and vegetables	19,50
--	-------

Repostería - Desert

*Tarta de queso caramelizada con sorbete de frambuesa (Cheese cake with caramel and raspberry sherbet)	4,50€
---	-------

4,50€

*Tocinillo de cielo . (Cake of the sky)	4,50€
*Bizcocho de chocolate caliente con menta (Hot chocolat sponge cake)	
*Crema de arroz con leche y helado de canela. (Cream of rice with mil and ice cream of cinnamon)	4,50€
	4,50€
*Milhoja ode almendra nata y helado de tofee. (cake of almond ,cream and ice cream toffe)	

Iva 7 % no incluido en precios