Los embutidos y quesos de nuestra tierra

		½ ración 9,00€
Tabla de quesos Palentinos (del Cerrato y de la Montaña, oveja y cabra) acompañados de un membrillo casero		16,00€
Riquísima morcilla de Palencia a la plancha	½ ración 9.50€	16,00€
Revuelto de Morcilla de Palencia		18,50€
Cecina de Astorga con oliva virgen		19,00€
Jamón Ibérico de bellota D.O. Guijuelo		21,00€
Espectacular Lomito Ibérico de bellota D.O. Guijuelo		21,00€

Nuestros entrantes más clásicos

Croquetas caseras de jamón ibérico deliciosas y cremosas (12 uds)		15,50€
Foie de Pato, exquisito de elaboración propia, con una reducción de Ribera del Duero y pan de pasas para degustarle mejor		21,00€

Lo Verde

Ensalada de codorniz escabechada con verduritas y salsa de soja-miel		19,00€
Verduras frescas a la brasa acompañadas por un romesco natural		18,00€
Ensalada de trucha del Pisuerga, ahumada con muselina de alioli		17,00€
Ensalada de manzana fresca y caramelizada, queso de Cabra de la Montaña Palentina, nueces de nuestro nogal		16,00€
Alcachofas confitadas en aceite de oliva virgen con virutas de queso		18,00€

De cuchara

La más clásica de las Sopas, la Castellana, de ajo y pan, choricito y huevo		10,50€
Plato de Chuchara diario, (Alubias de Saldaña, Lentejas castellanas, garbanzos, patatas...)		11,00€
Menestra Palentina, caldosa, con judía, guisante, espinaca, zanahoria, coliflor y dados de jamón		13,50€

GLUTEN · HUEVOS · PESCADO · LACTEOS · APIO · FRUTOS SECOS · SOJA · MOSTAZA · SULFITOS

De Corral

Huevos fritos, con patatas de nuestra tierra y choricito frito	15,50€
Huevos revueltos con morcilla, de la rica, rica	16,50€
El Vegetariano; huevo con patata panadera y verduras en juliana	15,50€
Pollo trufado (guisado con ciruelas, manzana y uvas pasas)	21,00€

En Pescados

Trucha del Pisuerga, con almendras, confitura de pimientos de Torquemada y virutas de Cecina	21,00€
Lascas de bacalao salteadas con tomate casero, cebolla y pimiento	21,00€

Por cercanía a la costa Cántabra, contaremos con otros pescados, Según mercado.

El sabor de nuestra carne de la Montaña Palentina

Lechazo asado de Castilla ¼ (se recomienda para 2 personas) acompañado de ensalada verde	58,00€
Cordero entreasado, tierno y jugoso, al estilo de la tierra de Campos Palentina, con ajo, perejil, zanahoria, laurel y un toque de vinagre	22,00€
Las Chuletillas de cordero a la plancha con patatas fritas y pimientos	24,00€
Carrillera de ternera glaseada, con salsa semidulce y membrillo Siguiendo receta de los monjes benedictinos del S. XVIII actualizada)	23,00€
Solomillo ibérico con salsa suave de mostaza y con patatas de nuestras tierras	22,00€
Secreto ibérico adobado con pimentón y romero, con patatas fritas y pimientos	22,00€

Por supuesto, para finalizar con lo dulce… 7,00€

Nuestros Postres Caseros

Tarta de queso con galleta de Aguilar y frutos rojos

Tocinillo para subir al cielo

Trufas con chocolate y praliné

Flan cremoso de nata y otros más

Todo Nuestro Pan de Hogaza de Horno de Leña 2€/pax

IVA INCLUIDO
10%