

Para Empezar

Revuelto de setas y gambas sobre pan de hogaza y crujiente de Ibérico	13,00 €
Sagutxus (Pimientos de Guernica rellenos de jamón)	09,50 €
Croquetas de carabineros con su salsa	12,50 €
Jamón de bellota	24,00 €
Ventresca de bonito escabechada en nuestra cocina	14,50 €
Crêpes rellenos de gambas y cetollo con salsa de carabineros	11,00 €
Foie de oca al estilo del chef, para dos personas. (Acompañado de una copa de "Fariña semidulce")	18,00 €
Ensalada de Foie de oca con jamón de pato al vinagre de fambruesa	14,00 €
Una buena ensalada de perdiz escabechada	13,00 €
Migas del zagal con huevos	10,50 €
Parrilla de verduras con salsa Romesco	12,00 €

Para Vegetarianos y más

Risotto de boletus al aroma de trufa	15,00 €
Mil hojas de verduras asadas Pasta won-ton frita en capas con escalibada de verduras	13,50 €
Huevo escalfado, pimientos asados en nuestra cocina y pisto manchego	12,50 €
Tortellini relleno de ricota con suave crema de gorgonzola	14,00 €

De la Tierra

Chuletitas de lechal a la brasa	19,50 €
Cordero lechal asado con ensalada	24,00 €
Cochifrito especial de Bularros (Ávila)	19,00 €
Tostón asado con ensalada	19,20€
Solomillo con hongos al oloroso	25,00 €
Entrecot al grano de mostaza natural	19,00 €
Tournedó "El Negrалеjo"	26,00 €
Solomillo de buey con salsa Romescu	24,50€
Chuletón a la piedra fileteado con guarnición S/P-1/2kg.	25,00 €
Escalopines a la trufa con risotto de parmesano	17,00 €
Lardones de solomillo al auténtico Cabrales	17,00 €

Del Mar

Lenguado a la plancha	24,50 €
Brocheta de rape y carabineros En nuestra parilla de carbón	29,50 €
ESPECIALIDAD, MERLUZA FRESCA, "como tu quieras" A la Gallega con sus cachelos, Ondarresa, "El Negrалеjo", Bilabaína o con salsa de ajos confitados de nuestra reserva	23,00 €
Pescado del día	22,00-25,00 €