

### PARA PICAR

Morcilla a la plancha 8.00

Revuelto de morcilla y piñones 10.00  
huevo, frutos cáscara

Torreznos de Soria 14.00

Patatas revolconas con torreznos 10.00

Croquetas de jamón o boletus 11.00  
huevo, gluten, lácteos

Chorizo a la sidra 10.00  
sulfitos

Pan 0.90  
gluten

### SETAS

Boletus a la plancha 18€

### VERDURAS Y ENSALADAS

Pisto con huevo 9.00  
huevo

Ensalada de pimientos asados con huevo y atún 13.00  
pescado, huevo

Ensalada mixta 12.00  
pescado, huevo

### CUCHARA

Judiones con matanza 13.00  
chorizo, morcilla, oreja y panceta

Sopa de cocido 8.00  
gluten en los fideos, apio

### PESCADO

Bacalao con pisto 20.00  
pescado, gluten se prepara en el horno del pan

Bacalao salteado con pimientos asados 17.00  
pescado

**Las carnes se hacen a la plancha**  
**CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA**

Entrecot de la Sierra 300-350gr 23 .00

Chuletón de la Sierra 1 kg 45.00

Rabo de ternera estofado 20.00  
En la salsa: huevo, leche, gluten, sulfitos

Paletilla de cordero lechal asada 400-500gr 27.00  
gluten se prepara en el horno del pan  
En la salsa: huevo, leche, gluten, sulfitos

Lomos de jabalí con salsa de ciruela 18.00  
En la salsa: huevo, leche, gluten

Caldereta de ciervo 18.00

Plato solo para niños, pasta 8.00  
lácteos, gluten

*sulfitos*

### RIOJAS

Cune 3/4 crianza 17.00

Cune 3/8 crianza 11.00

Izadi Crianza 19.00

Azpilicuenta crianza 18.00 *botella o copa*

### RIBERA DEL DUERO

Viña Mayor Roble 20.00

Viña Mayor Crianza 25.00

Protos Roble 21.00

Pesquera 35.00

Arroyo joven 13.00 *botella o copa*

### SOMONTANO

Enate (cabernet -merlot) 20.00

### MADRID

Tagonius roble 21.00

Tagonius crianza 27.00

Bodega Tinta Castiza

Bodegario 27.00

Molaracha 15.00

Alma semidulce blanco 13.00 *botella o copa*

Alma tinto 13.00 *botella o copa*

### RUEDA

Alberto Sanz 13.00 *botella o copa*

### MAELOC

Sidra ecológica gallega 11.00