



ENTRANTES – STARTS – POUR COMMENCER

Surtido de Ibéricos	18,00 €
Assorted Iberian meat - Assortiment de Jambon Ibérique	
Jamón Ibérico	19,00 €
Iberian Ham - Fines Tranches de Jambon Ibérique	
Mollejas de Cordero con Boletus y Salsa de Foie	15,00 €
Lamb Sweetbreads with Boletus (mushrooms) and Foie gras sauce Ris de Veau d'Agneau aux Bolets à la Sauce au Foie	
Langostinos al Cava	14,00 €
King Prawns with Cava - Gambas au Cava	
Langostinos a la Plancha	12,00 €
Grilled King Prawns - Gambas Grillées	
Vieras a la Plancha con Setas y Jamón Ibérico	18,00 €
Grilled Scallops with Mushrooms and Iberian Ham – St-Jacques Grillées avec Champignons et Jambon Ibérique	
Gambas al Ajillo	15,00 €
Garlic fried Prawns - Crevettes grillées à l'ail	
Revuelto de Morcilla con Piñones	9,50 €
Scrambled eggs with Blood Sausage and Pine nuts - Oeufs brouillés au Boudin Noir avec Pignons	
Revuelto de Bacalao con Gulas	11,00 €
Scrambled eggs with Cod and Baby eels - Oeufs brouillés avec Morue et Gulas (sucedanée d'anguile)	
Croquetas caseras de Jamón	8,00 €
Ham homemade Croquettes – Croquettes maison au Jambon de Pays	
Croquetas caseras de Boletus	9,00 €
Boletus homemade Croquettes – Croquettes maison au Bolets	
Alcachofas Rellenas de Foie en Tempura con Salsa de Boletus y Piñones	12,00 €
Foie Filled Artichokes Tempura with Boletus Sauce and Pine nuts Artichauts Farcis de Foie en Tempura à la Sauce de Bolets et Pignons	
Foie Mi cuit con Mermelada de Tomate y Pera	15,00 €
Foie Mi cuit with Tomato Jam and Pear – Foie Mi cuit avec Confiture de Tomate et Poire	
Pulpo a la Gallega	19,00 €
Octopus style Galicia – Poulpe à la Galicienne	
Pulpo a la Plancha con Aceite de Ajo	17,00 €
Grilled Octopus with Garlic Oil – Poulpe Grillé avec Huile d'Ail	

*Servicio de pan - Bread service – Pain: 0,80 € /por persona /per person / par personne

IVA incluido - VAT included – TVA comprise

DE CUCHARA - SOUPS AND BROTHS – SOUPES ET BOUILLONS

Torrija de Tomate con Jamón Ibérico y Espuma de Lechuga 7,00 €

Tomato Toast with Iberian Ham and Lettuce Froth – Pain Perdu à la Tomate au Jambon et à l'Écume de Laitue

Sopa Castellana 6,00 €

Castilian Soup - Soupe Castillane

Alubias de la Moraña 6,00 €

White Beans from "La Moraña" - Haricots Blancs de "La Moraña"

ENSALADAS – SALADS – SALADES

Ensalada "Sedeño" (Lechugas, Tomate, Aguacate, Nueces, Queso de cabra y Vinagreta de Miel) 9,50 €

"Sedeño" Salad (Lettuces, Tomato, Avocado, Walnuts, goat Cheese and Honey Vinaigrette)

Salade "Sedeño" (Laitues, Tomate, Avocat, Noix, Fromage de chèvre et Vinaigrette de Miel)

Ensalada "Tapia" (Chipirones con Alioli) 10,00 €

"Tapia" Salad (Baby Cuttlefish Salad with Alioli Sauce)

Salade "Tapia" (Petits Calamars à la Sauce d'Alioli)

Ensalada "Verdugo" (Cecina, Queso fresco, Pimientos del Piquillo y Piñones) 12,00 €

"Verdugo" Salad (Smoked Meat with Low Fat Cheese, Piquillo Peppers and Pine nuts)

Salade "Verdugo" (Cecina avec Fromage frais, Piments de Piquillo et Pignons)

Ensalada Mixta 6,50 €

Mixed Salad - Salade Mixte

**Servicio de pan - Bread service – Pain:* 0,80 € /por persona /per person / par personne

IVA incluido - VAT included – TVA comprise

CARNES – MEAT - VIANDES

Tostón de Arévalo con Ensalada	19,00 €
Roasted Suckling-pig Arévalo style with Salad – Cochon de Lait Grillé Façon Arévalo avec Salade	
Cochifrito	16,00 €
Fried Suckling-pig – Cochon de Lait Frit	
Paletilla de Cordero Asada	20,00 €
Roasted Lamb Shoulderblade – Agneau Rôti	
Chuletillas de Cordero con Verduritas y Cuscús de Patata	22,00 €
Roasted Suckling Lamb Chops with Vegetables and Potato Couscous Côtes d'Agneau aux Petits Légumes et Couscous de Pommes de Terre	
Chuletón de Arévalo	19,00 €
Arévalo Veal T-bone steak – Côte de Veau d'Arévalo	
Chuletón al peso (precio por kg)	26,00 € /kg
Beef T-bone steak – Côte de boeuf	
Solomillo de Ternera con Mermelada de Pimientos Amarillos y Espárragos Trigueros	22,50 €
Beef Tenderloin with Yellow Pepper Jam and Wild Asparagus Filet de Boeuf aux Piments Jaunes Confits et Asperges Sauvages	
Entrecot de Ternera	16,00 €
Beef Entrecôte - Entrecôte	
Escalope de Ternera Relleno de Cecina y Queso de Palacios	15,00 €
Veal Escalope Stuffed with Smoked Meat and Cheese - Escalope de Boeuf Farcie au Cecina et Fromage	
Pluma de Cerdo Ibérico con Mermelada de Tomate y Puré de Manzana	16,00 €
Iberian Pork Cear Plate with Tomato Jam and Apple Sauce "Pluma" Ibérique avec Confiture de Tomate et Compote de Pomme	
Magret de Pato con Manzana	16,00 €
Duck Breast with Apple – Magret de Canard Sauce de Pomme	

*Servicio de pan - Bread service – Pain: 0,80 € /por persona /per person / par personne

IVA incluido - VAT included – TVA comprise

PESCADOS Y MARISCOS - FISH AND SHELLFISH – POISSONS ET COQUILLAGE

Zarzuela de Pescados y Mariscos	20,00 €
Seafood Casserole – Poisson et Coquillage en Sauce	
Lubina con Guiso de Setas y Verduras Crujientes	16,00 €
Sea Bass with Mushroom Stew and Crispy Vegetables	
Bar sur son dos avec Ragoût de Champignons et Croquant des Légumes	
Merluza al Horno con Gulas y Vinagreta de Tomate, Calabacín y Manzana	15,00 €
Oven-baked Hake with Baby eels and Vinaigrette Sauce de Tomato, Courgette and Apple	
Merlan au Four avec Gulas (succédané d'anguille) à la Vinaigrette de Tomate, Courgette et Pomme	
Merluza en Salsa Verde	16,00 €
Hake in Parsley Sauce – Merlan Sauce Verte	
Bacalao con Costra de Mayonesa de Ajo con Verduritas y Cebolla Confitada	16,00 €
Cod in Crusted Garlic Mayonnaise with Chopped Vegetables and Confitied Onion	
Morue en Croûte de Mayonnaise d'Ail avec Pétits Légumes et Confit Oignon	
Cocochas de Bacalao con Gulas al Pil-pil	15,00 €
Cod Cheeks with Baby Eels Pil pil – Joues de Morue aux Gulas (succédané d'anguille) au Pil pil	
Arroz con Bogavante (por encargo)	25,00 €
Rice with Lobster (must be ordered in advance) – Riz au Homard (sur commande)	

**Servicio de pan - Bread service – Pain:* 0,80 € /por persona /per person / par personne

IVA incluido - VAT included – TVA comprise

POSTRES - DESSERTS

Flan de Huevo	3,50 €
Egg Custard with Caramel – Flan aux Oeufs	
Flan de Queso	4,00 €
Egg and Cheese Custard - Flan du Fromage	
Flan de Frutas del Bosque	4,00 €
Egg and Berries Custard - Flan des Fruits des bois	
Arroz con Leche	3,00 €
Rice Pudding - Riz au Lait	
Cuajada	3,00 €
Milk Curds – Lait Caillé	
Mousse de Chocolate Negro	3,50 €
Dark Chocolate Mousse – Mousse au Chocolat Noir	
Mousse de Chocolate Blanco	3,50 €
White Chocolate Mousse – Mousse au Chocolat Blanc	
Sorbete de Limón	5,00 €
Lemon Sorbet – Sorbet au Citron	
Crema de Limón con Galletas	5,00 €
Lemon Cream with Biscuits – Crème de Citron avec Biscuits	
Sopa de Chocolate Blanco con Frutas y Helado de Coco	6,00 €
White Chocolate Soup with Coconut Ice Cream and Fruits	
Soupe de Chocolat Blanc avec Fruits et Glace à la Noix de Coco	
Copa “Cinco Linajes” (Flan de huevo, Helado, Nata, Nueces y Frutas)	6,50 €
“Cinco Linajes” Cup (Egg Custard, Ice Cream, Whipped Cream, Walnuts and Fruits)	
Coupe “Cinco Linajes” (Flan aux Oeufs, Glace, Crème Fouettée, Noix et Fruits)	
Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla	5,50 €
Chocolate Coulant with Vanilla Ice Cream - Coulant au Chocolat avec Glace de Vanille	
Kiwi con Salsa de Yogur y Vainilla	5,00 €
Kiwi with Yogurt Cream and Vanilla – Kiwi avec Crème de Yaourt et Vanille	