

Tablas y Raciones

BOARDS AND RATIONS

TABLA DE QUESOS CON MEMBRILLO CASERO CHEESE BOARD WITH HOMEMADE QUINCE JELLY	16,50 €
LACÓN DE NUESTRA CASA CON PIMIENTOS ARTESANOS DEL BIERZO PORK SHOULDER HAM WITH ARTISAN BIERZO STYLED PEPPERS	13,50 €
CARPACCIO DE CECINA CON QUESO PARMESANO RALLADO CURED DRIED MEAT (CARPACCIO) WITH GRATED PARMESAN CHEESE	16,50 €
JAMÓN IBÉRICO IBERIAN DRIED HAM	18,00 €

Ensaladas

SALADS

ENSALADA CON PIMIENTOS DEL BIERZO ASADOS Y VENTRESCA DE ATÚN ROASTED BIERZO PEPPERS WITH TUNA BELLY SALAD	12,50 €
ENSALADA "CAPRICHIO" MEZCLUM DE LECHUGAS, TOMATE CHERRY, FRUTOS SECOS Y RULO DE CABRA A LA PLANCHA, ADEREZADA CON NUESTRA SALSA DE MOSTAZA Y MIEL MIXTURE OF LETTUCE, CHERRY TOMATOES, VARIED DRIED NUTS, GRILLED GOAT CHEESE WITH OUR OWN MUSTARD AND HONEY SAUCE DRESSING	12,50 €
ENSALADA MIXTA LECHUGA, TOMATE, HUEVO DURO, ATÚN Y ESPARRAGOS BLANCOS TOSSED SALAD (LETTUCE, TOMATOES, ASPARAGUS, COOKED EGG AND TUNA)	10,50 €
ENSALADA DE ESPARRAGOS BLANCOS Y TOMATE RAF CON ALI OLI NEGRO TOMATO SALAD WITH WHITE ASPARAGUS AND BLACK ALI OLI	10,50 €

Pescados y Mariscos

FISH AND SEAFOOD

LOMO DE MERLUZA CON REFrito DE AJO, TOMATE Y AZAFRAN O EN Salsa VERDE HAKE LOIN WITH GARLIC SAUTEE, SAFFRON AND TOMATOES OR GREEN SAUCE	15,00 €
LOMO DE BACALAO AL ESTILO DEL CHEF COD FISH LOIN IN THE CHEF'S STYLE	18,50 €
GAMBONES A LA PLANCHA GRILLED PRAWNS	17,00 €
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA GRILLED CHLAMYS (ZAMBURIÑAS)	18,00 €
NAVAJAS A LA PLANCHA GRILLED RAZOR SHELLS	18,00 €
PULPO "A FEIRA" OCTOPUS "A FEIRA" (GALICIAN STYLE)	34,00 €
PULPO "A FEIRA" (½ RACIÓN) OCTUPUS "A FEIRA" (GALICIAN STYLE) (HALF SIZE)	18,00 €

Arroces

RICES

(MINIMO 2 PERSONAS)
(MINIMUM 2 PAX)

ARROZ DE MARISCO (PAELLA O CALDOSO) SEAFOOD "PAELLA" (DRY OR CREAMY)	19,00 € PP
ARROZ DE PULPO Y GAMBONES (PAELLA O CALDOSO) OCTOPUS AND PRAWNS RICE (DRY OR CREAMY)	24,00 € PP
PAELLA VEGETARIANA VEGETARIAN PAELLA	15,00 € PP
ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE CREAMY RICE WITH LOBSTER	23,00 € PP

Carnes a la brasa y Aves

MEATS ON THE GRILL AND POULTRY

ENTRECOT DE VACA PREMIUM PREMIUM COW STEAK	19,50 €
ENTRECOT DE AÑOJO VEAL STEAK	15,00 €
PARRILLADA DE CARNE (2 PERSONAS) MIXED MEAT GRILL	35,00 €
CHURRASCO DE NOVILLO ANGUS "BLACK ANGUS" STEER BREAST	12,00 €
CHULETÓN DE VACA PREMIUN (1KG +/-) PREMIUM T BONE STEAK (1 KG + -)	38,00 €
HAMBURGUESA ESPECIAL BLACK ANGUS SPECIAL "BLACK ANGUS" HAMBURGER	12,50 €
SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO IBERIAN PORK SIRLOIN	17,00 €
SECRETO DE CERDO IBÉRICO IBERIAN "SECRETO" (PORK CUTLET)	14,00 €
ESTOFADO DE CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO CON PATATAS FRITAS IBERIAN PORK CHEEK STEW WITH SIDE CHIPS	12,00 €
POLLO DE CORRAL AL HORNO CON SALSA DE MIEL Y MOSTAZA BROILED FREE RANGE CHICKEN WITH HONEY MUSTARD SAUCE	13,00 €
MAGRET DE PATO A LA PLANCHA CON SALSA DE NARANJA MAGRET OF DUCK ON THE GRILL WITH ORANGE SAUCE	19,50 €

Postres

DESSERTS

DEGUSTACION DE POSTRES (2 PERSONAS) 9,50 €
TASTING OF DESSERTS (2 PAX)

POSTRES INDIVIDUALES 4,50 €
INDIVIDUAL DESSERTS

Menú Infantil

KIDS MENU

FILETE DE TERNERA CON PATATAS FRITAS 8,5 €
BEEF FILLET WITH CHIPS ON THE SIDE

ESPAGUETIS CON SALSA BOLOÑESA 8,5 €
SPAGUETTI BOLOGNAISE

POLLO HORNEADO CON PATATAS PANADERAS 8,5 €
BAKED CHICKEN WITH SIDE DISH

Bebida y Postre

DRINK / DESERT



Menú Especial 23 €

SPECIAL MENU

PRIMEROS PLATOS

FIRTS COURSES

Ensalada "Capricho"

(Mezclum de lechugas, tomates cherry, frutos secos y Rulo de Cabra a la plancha aderezada con nuestra salsa de mostaza y miel)

MIXTURE OF LETTUCE, CHERRY TOMATOES, VARIED DRIED NUTS, GRILLED GOAT CHEESE WITH OUR OWN MUSTARD AND HONEY SAUCE DRESSING

Salteado de Garbanzos Pico Pardal con Setas y Foie

PICO PARDAL STYLED GARBANZO BEANS (CHICKPEAS) SAUTEÉD WITH MUSHROOMS AND FOIE GRAS

Rigatoni con Salsa Putanesca

RIGATONI WITH PUTANESCA SAUCE

Carpaccio de Cecina con Queso Parmesano Rallado

CURED DRIED MEAT CARPACCIO WITH GRATED PARMESAN CHEESE

SEGUNDOS PLATOS

SECOND COURSES

Pollo de Corral al Horno con Salsa de Miel y Mostaza

BROILED FREE RANGE CHICKEN WITH HONNEY MUSTARD SAUCE

Entrecot de Añejo a la Brasa con guarnición (+/- 300grs.)

GRILLED BEEF SIRLOIN WITH SIDE DISH

Secreto de Cerdo Ibérico a la Parrilla

IBERIAN PORK CUTLET ON THE GRILL

Lomo de Merluza con Refrito de Ajo, Tomate y Azafrán o en Salsa Verde

HAKE LOIN WITH GARLIC SAUTEE, SAFFRON AND TOMATOES OR GREEN SAUCE

GAMBONES A LA PLANCHA

GRILLED PRAWNS

PAN / VINO DE LA CASA (MENCÍA JOVEN) O BEBIDA / POSTRE

BREAD / HOUSE WINE OR DRINK / DESSERT



Menú "Capricho" 32 €

"CAPRICHOS" MENU

PRIMEROS PLATOS

FIRST COURSES

ENSALADA CON PIMIENTOS DEL BIERZO ASADOS Y VENTRESCA DE ATÚN
ROASTED BIERZO PEPPERS WITH TUNA BELLY SALAD

TABLA DE QUESOS CON MEMBRILLO CASERO
CHEESE BOARD WITH HOMEMADE QUINCE JELLY

TAGLIATELLE NEGRO SALTEADO CON GULAS Y GAMBAS
BLACK TAGLIATELLE SAUTÉED WITH SQUID INK, PRAWNS AND GULAS

REVUELTO DE PUERROS CON JAMON IBÉRICO
SCRAMBLED LEEKS AND IBERICO HAM

SEGUNDOS PLATOS

SECOND COURSES

MAGRET DE PATO A LA PLANCHA CON SALSA DE NARANJA
MAGRET OF DUCK ON THE GRILL WITH ORANGE SAUCE

PARRILLADA DE MARISCO (GAMBONES, ZAMBURIÑAS Y NAVAJAS)
SEAFOOD GRILL (PRAWNS, CHLAMYS, RAZOR SHELLS)

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON REDUCCION DE VINO MENCIA
IBERIAN PORK SIRLOIN WITH REDUCTION OF MENCIA WINE

ENTRECOT DE VACA PREMIUM CON GUARNICION (+/- 400GRS)
PREMIUM COW STEAK WITH SIDE DISH

LOMO DE BACALAO AL ESTILO DEL CHEF
COD FISH LOIN IN THE CHEF'S STYLE

VINO DE LA CASA (MENCIA JOVEN O GODELLO) O BEBIDA / POSTRE
HOUSE WINE OR DRINK / DESSERT