

## Los embutidos y quesos de nuestra tierra

Tabla de quesos Palentinos (del Cerrato y de la Montaña, oveja y cabra) acompañados de un membrillo casero	9,50€
Morcilla de Palencia, riquísima, a la plancha o en revuelto	9,50€
Cecina de Astorga con oliva virgen	13,00€
Jamón Ibérico de bellota D.O. Guijuelo	16,00€

## Nuestros entrantes más clásicos

Las deliciosas cremosas <b>Croquetas</b> caseras de jamón ibérico	10,50
Nuestro exquisito <b>Foie</b> de Pato, de elaboración artesanal, con una reducción de Ribera del Duero y pan de pasas para degustarle mejor	17,00€

## Lo Verde

Ensalada de <b>codorniz</b> escabechada con verduritas y salsa de soja-miel	14,00€
Verduras frescas a la brasa acompañadas por un romesco natural	14,50€
Ensalada de trucha del Pisuerga, ahumada con muselina de alioli	9,50€
Ensalada de manzana fresca y caramelizada, queso de Cabra de la Montaña Palentina, nueces de nuestro nogal	9,50€
Alcachofas confitadas en aceite de oliva virgen con virutas de foie y jamón ibérico	14,00€

## De cuchara

La más clásica de las Sopas, la Castellana, de ajo y pan , choricito y huevo	7,50€
Plato de Chuchara diario, (Alubias de Saldaña, Lentejas castellanas, garbanzos, patatas... )	9,50€
Menestra Palentina, caldosa, con judía, guisante, espinaca, zanahoria, coliflor y dados de jamón	12,50€

IVA INCLUIDO 10%

### **De Corral**

Huevos fritos, con patatas de nuestra tierra y choricito frito 9,50€

Huevos revueltos con morcilla, de la rica, rica 9,50€

El Vegetariano; huevo con patata panadera y verduras en juliana 8,50€

### **En Pescados**

Trucha del Pisuerga, con almendras, confitura de pimientos de Torquemada y virutas de Cecina 16,00€

Lascas de bacalao salteadas con tomate casero, cebolla y pimiento 16,00€

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

### **El sabor de nuestra carne de la Montaña Palentina**

Cordero entreasado, tierno y jugoso, al estilo de la tierra de Campos Palentina, con ajo, perejil, zanahoria, laurel y un toque de vinagre 18,00€

Las Chuletillas de cordero a la plancha con patatas fritas y pimientos 18,50€

Carrillera de ternera glaseada, con salsa semidulce con gel de frutas *(Siguiendo la receta de los monjes benedictinos del S. XVIII, actualizada)* 19,00€

Lechazo asado de Castilla ¼ (¼ se recomienda para 2 personas) acompañado de ensalada verde 42,00€

Solomillo ibérico con salsa suave de mostaza y con patatas de "La Ojeda" 17,00€

Secreto ibérico adobado con pimentón y romero, con patatas fritas y pimientos 18,00€

Churrasco de ternera con especias, patatas y salsa barbacoa 18,00€

Por supuesto, para finalizar con lo dulce... **nuestros Postres Caseros**

Tarta de queso con galleta de Aguilar y frutos rojos, tocino para subir al cielo, trufas de chocolate y praliné , flan cremoso de nata y otros más. 5,50€

Todo Nuestro Pan de Hogaza de Horno de Leña 1,20€