

*Primeros platos - First dishes*

Espárragos trigueros a la plancha con vinagreta /  
*Grilled wild asparagus with vinaigrette*

Ensalada de verano / *summer salad*

Menestra de verduras / *Assorted green vegetables*

Guisantes de la abuela / *Grandma's peas*

Patatas a la importancia / *Battered potatoes*

Sopa castellana / *Castilian soup (bread and garlic)*

Melón con jamón / *Ham with melon*

Crema de calabacín (fría o caliente) / *Cream of zucchini (hot or cold)*

Ensalada ilustrada (solo vegetales) / *Assorted salad (only vegetables)*

Guiso del día según temporada / *Stew according to season*

Gazpacho / *Gazpacho (andalucian drinkable salad) (summer only)*

Salmorejo / *Salmorejo (andalucian drinkable salad) (summer only)*

*Segundos platos - Second dishes*

Filete de ternera avileña con patatas /  
*Avileña veal filet with potatoes*

Lomo de cerdo con pimientos y patatas /  
*Pork loin with peppers and chips*

Pollo asado / *Roasted chicken*

Pechuga de pollo a la plancha /  
*Grilled chicken breast*

Ternera guisada / *Stewed beef*

Chipirones en tinta con arroz /  
*Squid in its ink with rice*

Pescado según mercado /  
*fish according to the market*

Revuelto de guisantes / *Scrambled peas*

Costillitas a la miel / *Honey ribs*

*Postres - Desserts*

Postres caseros / *Homemade desserts*

Menú de la Casa

**20,90**

Precios IVA incluido

El menú incluye: 1/2 l de agua o copa de vino de la casa o caña de cerveza y porción de pan. No incluye refrescos.

Los menús son indivisibles, mínimo un menú por persona.

Pan sin gluten: 2 € extra. Ración extra de patatas fritas: 4 €.