

## Los embutidos y quesos de nuestra tierra

		½ ración 9,00€
Tabla de quesos Palentinos (del Cerrato y de la Montaña, oveja y cabra) acompañados de un membrillo casero		16,00€
Riquísima morcilla de Palencia a la plancha	 ½ ración 7€	13,00€
Revuelto de Morcilla de Palencia	 	13,50€
Cecina de Astorga con oliva virgen		19,00€
Jamón Ibérico de bellota D.O. Guijuelo		21,00€
Espectacular Lomito Ibérico de bellota D.O. Guijuelo		21,00€

## Nuestros entrantes más clásicos

Croquetas caseras de jamón ibérico deliciosas y cremosas (12 uds)	   	15,50€
Foie de Pato, exquisito de elaboración propia, con una reducción de Ribera del Duero y pan de pasas para degustarle mejor	 	21,00€

## Lo Verde

Ensalada de codorniz escabechada con verduritas y salsa de soja-miel	  	19,00€
Verduras frescas a la brasa acompañadas por un romesco natural	 	18,00€
Ensalada de trucha del Pisuerga, ahumada con muselina de alioli	  	17,00€
Ensalada de manzana fresca y caramelizada, queso de Cabra de la Montaña Palentina, nueces de nuestro nogal	 	15,00€
Alcachofas confitadas en aceite de oliva virgen con virutas de queso		18,00€

## De cuchara

La más clásica de las Sopas, la Castellana, de ajo y pan, choricito y huevo	   	9,50€
Plato de Chuchara diario, (Alubias de Saldaña, Lentejas castellanas, garbanzos, patatas...)	  	11,00€
Menestra Palentina, caldosa, con judía, guisante, espinaca, zanahoria, coliflor y dados de jamón	   	13,50€



GLUTEN



HUEVOS



PESCADO



LACTEOS



APIO



FRUTOS  
SECOS



SOJA



MOSTAZA



SULFITOS

## De Corral

Huevos fritos, con patatas de nuestra tierra y choricito frito		12,50€
Huevos revueltos con morcilla, de la rica, rica		12,50€
El Vegetariano; huevo con patata panadera y verduras en juliana		12,50€
Pollo trufado (guisado con ciruelas, manzana y uvas pasas)		18,00€

## En Pescados

Trucha del Pisuega, con almendras, confitura de pimientos de Torquemada y virutas de Cecina	  	19,50€
Lascas de bacalao salteadas con tomate casero, cebolla y pimiento		19,50€
<i>Por cercanía a la costa Cántabra, contaremos con otros pescados, Según mercado.</i>		

## El sabor de nuestra carne de la Montaña Palentina

Lechazo asado de Castilla ¼ (se recomienda para 2 personas) acompañado de ensalada verde		55,00€
Cordero entreasado, tierno y jugoso, al estilo de la tierra de Campos Palentina, con ajo, perejil, zanahoria, laurel y un toque de vinagre		21,00€
Las Chuletillas de cordero a la plancha con patatas fritas y pimientos		22,00€
Carrillera de ternera glaseada, con salsa semidulce y membrillo (Siguiendo receta de los monjes benedictinos del S. XVIII actualizada)	   	22,00€
Solomillo ibérico con salsa suave de mostaza y con patatas de nuestras tierras	 	21,00€
Secreto ibérico adobado con pimentón y romero, con patatas fritas y pimientos		21,00€
<b>Por supuesto, para finalizar con lo dulce...</b>		6,50€

## Nuestros Postres Caseros

Tarta de queso con galleta de Aguilar y frutos rojos	   	
Tocinillo para subir al cielo		
Trufas con chocolate y praliné		
Flan cremoso de nata y otros más	 	
Todo Nuestro Pan de Hogaza de Horno de Leña 2€/pax		

IVA  
INCLUIDO  
10%