

Para empezar

Curados y el Wagyu

Lengua de vaca con AOVE y pimentón	16€
Cecina D. O.	18€
Tabla de embutidos, jamón, cecina y queso	16€
Carpaccio de Wagyu con AOVE, finca Santa Rosalía.....	20€

La cocina de leña

Pote o plato de cuchara.....	12€
Gambas peladas sobre champiñón al ajillo y AOVE	18€
Pulpo de Pedreiro a la plancha sobre muselina de patata y AOVE.....	24€
Croquetas caseras.....	15€
Mollejas de ternera (guisadas o a la brasa).....	24€. S/ Disp
Ancas de rana en nuestra salsa.....	35€. S/ Disp

La huerta

Ensalada mixta.....	14€
Ensalada de temporada.....	10€
Ensalada con perdiz escabechada.....	26€
Ensalada con pimientos asados y jamón de pato sobre cogollos de tudela	16€

Fresno De la Vega y sus acompañamientos

Puerros a la plancha con salsa romescu	18€
Pimientos asados con AOVE y lacón del Bierzo.....	18€
Pimientos asados con AOVE y lomo de sardina ahumado.....	18€

Nuestros mariscos

Gamba de huelva a la plancha.....	S/ Merc
Almeja babosa a la marinera.....	S/ Merc

-Pan 1,5€ p/p

-Pan sin gluten 2€ p/p

Nuestros segundos

Pescados blancos

Lomo de merluza a la brasa con AOVE, ajo, perejil y vinagre	S/ Merc
Cogote de merluza a la brasa con AOVE, ajo, perejil y vinagre.....	S/ Merc
Lubina de la ría salvaje a la brasa con AOVE, ajo, perejil y vinagre.....	S/ Merc
Bacalao al ajo arriero.....	25€. S/ Disp

Pescados semigrasos

Rodaballo de la ría salvaje a la brasa con AOVE, ajo, perejil y vinagre.....	S/ Merc
--	---------

Carnes rojas

Chuletón de vaca a la brasa, selección LyD.....	82€/kg
Chuletón de Wagyu a la brasa, finca Santa Rosalía / infiltración 7-8%.....	110€/kg

Lechazo raza churra

1/4 delantero o trasero asado en horno de leña (2 personas), por encargo.....	59€
Paletilla asada en horno de leña, por encargo.....	33€
Chuletillas a la brasa.....	18€

El pato

Magret a la brasa con salsa de frutos rojos y compota de manzana	25€
Foie a la plancha con salsa de frutos rojos y compota de manzana	22€

Por encargo

Arroz con bogavante (mínimo 2 personas).....	35€ p/p
Cochinillo asado en horno de leña.....	S/ Merc

Si son alérgicos, consúltenselo al camarero.



El momento mas dulce

<i>Tarta de Santa Cecilia (por encargo).....</i>	<i>6€</i>
<i>Natillas caseras.....</i>	<i>5€</i>
<i>Pasteles de la casa.....</i>	<i>5,5€</i>
<i>Tarta de queso casera.....</i>	<i>5,5€</i>
<i>Flan de huevo casero.....</i>	<i>5€</i>
<i>Nuestra leche frita.....</i>	<i>5,5€</i>
<i>Arroz con leche casera.....</i>	<i>5,5€</i>
<i>Fruta de temporada.....</i>	<i>S/Merc</i>
<i>Bolas de helado.....</i>	<i>5€</i>

Para terminar

Vinos de postre

<i>Gonzalez Byass Néctar, Pedro Ximénez.....</i>	<i>5€/copa</i>
<i>Porto Cruz, Tawny Port.....</i>	<i>5€/copa</i>

Licores

<i>Crema licor, D' Vizhoja</i>	<i>4,5€/copa</i>
<i>Aguardiente de orujo, D' Vizhoja</i>	<i>4,5€/copa</i>
<i>Licor de café, D' Vizhoja.....</i>	<i>4,5€/copa</i>
<i>Licor de hierbas, D' Vizhoja.....</i>	<i>4,5€/copa</i>
<i>Limoncello, Villa Massa.....</i>	<i>5€/copa</i>

<i>Café, té o infusión.....</i>	<i>2€</i>
---------------------------------	-----------