

## PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

Cecina selección .....	22,00 €
Tabla grande de embutidos de la casa .....	18,00 €
Tabla jamón de cebo de campo y cecina .....	22,00 €
Tabla de cecina y queso castellano curado .....	22,00 €
Tostas de jamón, cecina y lomo .....	12,50 €
Laconcito de la casa con pimientos asados .....	13,00 €
Revoltillo de botillo y repollo .....	12,00 €
Ensalada de queso de cabra con nueces y membrillo .....	14,00 €
Pimientos asados con trucha en escabeche .....	15,00 €
Ensaladilla rusa con atún y gambas .....	10,00 €
Ensalada de bacalao con tomate concassé y brotes de mostaza .....	18,00 €
Ensalada tibia de berenjena y burrata .....	18,00 €
Magret de pato escabechado y su ensalada .....	16,00 €
Rulos fritos de calabacín y queso de cabra (7 ud.) .....	14,00 €
Croquetas de cecina (8 ud.) .....	9,00 €
Huevos rotos con jamón o con chichos .....	8,00 €
Lomos de sardina ahumada y pimientos asados .....	18,00 €
Gambas al ajillo .....	13,00 €
Chipirones fritos .....	12,00 €
Pan (ración) .....	1,30 €

## PESCADOS

Lomo de bacalao al ajoarriero (receta leonesa) .....	19,50 €
Laminas de bacalao y patata con su pil pil verde .....	19,50 €
Merluza a la gallega o al horno con patatas panadera .....	18,50 €
Rodaballo al horno .....	23,00 €
Otros pescados consultar	

## CARNES Y PARRILLA

BOTILLO IGP Bierzo completo .....	17,00 €
Lacón cocido con repollo y cachelos .....	16,00 €
Solomillo de vacuno con pimientos asados .....	23,00 €
(posibilidad de salsas pimienta o queso)	
Carne roja a la piedra .....	16,50 €
Entrecot de vaca madurada (350 gr.) .....	18,00 €
Centro de picaña madurada selección (270 gr.) .....	19,00 €
Chuletón de vaca premium (30 días) .....	53,00 €/Kg.
Chuletón de vaca selección especial (Rubia Gallega, Minhota y Simil.) .....	62,00 €/Kg.
Parrillada mixta de vaca y cerdo (2 pax.) .....	30,00 €

**(Irán acompañadas de chorizo, pimientos y ensalada)**

## **MENÚ ASADOR para 2 personas:**

Jamón cebo de campo  
Gambas al ajillo  
Chuletón premium (30 días)  
Pan y postres caseros

**Precio: 78,00 €**

## MENÚ ESPECIAL 2024

### ENTRANTES a elegir:

Tostas de jamón, cecina y lomo  
Gambas al ajillo  
Chipirones fritos  
Revuelto de botillo y repollo  
Ensalada de queso de cabra con nueces y membrillo  
Croquetas de cecina y jamón

### 2º PLATO a elegir:

Carne roja a la piedra  
Entrecot de vaca madurado  
Lacón cocido con cachelos  
Bacalao al ajoarriero  
Merluza al horno  
Rape salsa pil pil

Postres caseros a elegir  
pan, vino D.O. Bierzo y licor

PRECIO: 35,00 €



## MENÚ DE BOTILLO

Tabla mixta de embutidos y lacón con pimientos  
Botillo Completo con cachelos, repollo, garbanzos y chorizo extra  
Postres caseros, pan y vino D.O. Bierzo

PRECIO: 29,00 €

*En el caso de tener alergias o intolerancias alimentarias consulte con nuestro personal*



*del batilla*

"LO MEJOR DE LO NUESTRO"