

Entrantes

<i>Lomo de bellota</i>	18,00 €
<i>Jamón Ibérico</i>	17,00 €
<i>Queso caliente al aroma de tomillo y oliva</i>	14,00 €
<i>Queso de oreja de Malagón</i>	13,50 €
<i>Surtido de ibéricos</i>	17,00 €
<i>Parrillada de verduras</i>	16,00 €
<i>Revuelto de morcilla con piñones y pimientos del piquillo</i>	13,00 €
<i>Parrillada de gambones al ajo perejil</i>	18,00 €
<i>Gambones con camisa de salmón marinado y turbante de ali-oli con fondo de manzana</i>	19,50 €
<i>Anchoas de Santoña</i>	17,00 €
<i>Gambones al ajillo</i>	16,00 €
<i>Mejillones tigre con concha comestible con pisto y mayonesa</i>	12,00 €
<i>Garrajos (2 unidades)</i>	8,00 €
<i>Proquetas al humor del cocinero</i>	10,00 €

Cocina de receta

<i>Migas de pastor</i>	14,00 €
<i>Gachas de almortas</i>	14,00 €
<i>Morteruelo</i>	14,00 €

Ensaladas

<i>Ensalada de tomate aliñado y queso de Malagón</i>	12,00 €
<i>Ensalada Las Medicas con productos de la tierra</i>	12,00 €
<i>Ensalada de pimientos asados y ventresca</i>	16,00 €

Pescados

<i>Lomo de merluza en salsa con gambón y almejas</i>	18,00€
<i>Suprema de merluza al horno con ajo y gulas</i>	18,00 €
<i>Delicias de merluza del Cantábrico a la romana</i>	18,00 €
<i>Merluza a la plancha</i>	18,00 €
<i>Pogote de merluza con almejas y gambas (2 pax.)</i>	25,00 €
<i>Lomo de bacalao gratinado al ajo aceite con fondo de pimiento</i>	18,00 €

Carnes

<i>Solomillo de ternera al sal-maldón</i>	18,00 €
<i>Solomillo de ternera al oporto</i>	19,00 €
<i>Medallones de solomillo ibérico a la pimienta negra</i>	16,00 €
<i>Philetitas de lechal a la plancha con crujiente de patatas y verduras</i>	16,00 €
<i>Entrecot nacional a la plancha</i>	17,00 €

Horno de leña

<i>Quarto de lechazo en horno de leña (2 pax.) con guarnición de patata panadera</i>	36,00 €
<i>Quarto de cochinillo (2 pax.) con guarnición de patata panadera</i>	36,00 €
<i>Paletilla de lechazo</i>	18,00 €
<i>Pierna de lechazo</i>	16,00 €

Asados de encargo (también para llevar)

(IVA Incluido)