

MIENÚ TRADICIONAL

Menú individual.....23,00 €

Primeros a elegir:

- * Guiso de patatas*
- * Potaje de legumbres de León*
- * Plato frio*

Segundos a elegir:

- * Carne roja*
- * Carne blanca*
- * Pescado*

Incluye postre, bebida, pan y café de puchero.

MIENÚ “CICLO GASTRONOMICO”

*Menú completo de cocina autóctona que varía según temporada.
(Consultar precio)*

Debido a nuestro sistema de elaboración y servicio, ninguno de nuestros platos está diseñado para consumir fuera de este establecimiento.

Los precios incluyen IVA. Servicios extra, consulte al personal.

Por su seguridad, si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte con el personal del establecimiento

ENSALADAS

Ensalada de bocarte

Bocarte, lechuga, tomate, cebolla, queso y huevo 18,00 €

Ensalada de puerros

Puerros, pimientos y ventresca 21,00 €

Ensalada templada con cecina frita

Lechuga, cebolla, pimientos, queso, setas y cecina 22,00 €

Ración de pan 1,60 €

ENTRANTES

Jamón ibérico

Cortado a cuchillo..... 19,00 €

Jamón ibérico con tosta

Jamón ibérico con tosta de pan con tomate..... 20,00 €

Hexapétala de cecina

Cecina al corte, queso de cabra y jalea de frambuesa..... 21,00 €

Mixto de setas y cecina

Salteado de setas y cecina al corte..... 18,50 €

Puerros a la plancha con ibérico

Puerros, AOVE y jamón ibérico 20,00 €

Debido a nuestro sistema de elaboración y servicio, ninguno de nuestros platos está diseñado para consumir fuera de este establecimiento.

Los precios incluyen IVA. Servicios extra, consulte al personal.

Por su seguridad, si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte con el personal del establecimiento

ESPECIALIDADES

Pulpo de costa gallego

4 patas de pulpo cocido y cachelo aderezado

con pimentón aceite..... 24,00 €

Plato templado de Bacalao

Cama de berza pochada con falaspas de bacalao

al ajo arriero y vinagre..... 19,00 €

Chosco Asturiano

Chosco de Tineo templado con berza

y croqueta afuega'lpitu..... 19,00 €

Filetes de lomo a la sartén

Con patatas fritas "panadera" 9,00 €

Cuajado de verduras con jamón frito

Cuajado de huevo y verduras pochadas, con jamón frito 14,00 €

Tortilla de Bacalao

Tortilla de bacalao con pimientos y espinacas 18,00 €

Debido a nuestro sistema de elaboración y servicio, ninguno de nuestros platos está diseñado para consumir fuera de este establecimiento.

Los precios incluyen IVA. Servicios extra, consulte al personal.

Por su seguridad, si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte con el personal del establecimiento

COCINA DE LAS COMARCAS

POTAJE de LEGUMBRES DE LEÓN..... 14,00 €

ARGÜELLOS ~ CECINA DE CHIVO

Chivo cocido y su longaniza 18,00 €

BABIA ~ CALDERETA DE OVEJA

Estilo pastor.....16,50 €

BIERZO ~ BOTILLO

Con chorizo, berza y cachelo (para 2 pax.)..... 28,00 €

CABRERA ~ CORDERO CABREIRÉS

Con un majao de ajo y pimentón 16,50 €

LACIANA ~ SOLOMILLO DE POTRO

Potro Hispano-Bretón a la sartén..... 24,00 €

MARAGATERIA ~ CARNE MARAGATA

Ternera guisada con pimentón 16,50 €

OMAÑA ~ TRUCHA GUISADA

Trucha guisada con huevo escalfao 12,50 €

TIERRA DE CAMPOS ~ BACALAO AJO ARRIERO

Ternera guisada con pimentón24,00 €

Otros platos tradicionales por encargo

~ Incluyen bebida, pan, postre y café ~

Debido a nuestro sistema de elaboración y servicio, ninguno de nuestros platos está diseñado para consumir fuera de este establecimiento.

Los precios incluyen IVA. Servicios extra, consulte al personal.

Por su seguridad, si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte con el personal del establecimiento

EL COCIDO MARAGATO DE “LA SOMOZA”

Comenzamos abriendo boca con “la parva”

Continuamos:

PRIMER PLATO

De 12 a 14 carnes diferentes (frescas unas y curadas otras).

SEGUNDO PLATO

Garbanzos con berza patatas y refrito de ajo arriero.

TERCER PLATO

Sopa de fideo.

POSTRE

Natillas de huevo.

Café de puchero y chupito de “sosiega”

35,00 €

Mínimo 8 adultos y con encargo anticipado de 3 días.

Debido a nuestro sistema de elaboración y servicio, ninguno de nuestros platos está diseñado para consumir fuera de este establecimiento.

Los precios incluyen IVA. Servicios extra, consulte al personal.

Por su seguridad, si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte con el personal del establecimiento
