

Raciones

Caracolillos 7,90€

La especialidad de la casa, caracolillos con toque picante a la hierbabuena.

Caracoles guisados a la palentina 11,90€

Caracoles guisados con chorizo y jamón picadito.

**GUISOS
 PALENTINOS**



**HUEVOS
 ROTOS**

Huevos rotos con paleta 13,40€

Con paleta de cebo de campo ibérico.

Huevos rotos con gulas 12,20€

Huevos rotos con chorizo palentino o morcilla o beicon 10,60€

**Todos los platos de huevos rotos van con un ligero toque de pimentón y acompañados con pimientos del padrón.*

Oreja en salsa a la palentina 10,00€

Oreja de cerdo guisada al estilo tradicional Tres Hermanos.

Oreja a la plancha 10,00€

Otra de nuestras especialidades. Oreja de cerdo a la plancha con un ligero toque de salsa brava.

Ensaladilla Rusa 6,00€



Patatas ali-oli 7,20€

Patata cocida con salsa ali-oli, espolvoreadas con perejil.

Patatas bravas 7,20€

Deliciosas patatas fritas con salsa brava casera.

Patatas braviolis 7,20€

Los dos clásicos juntos

Callos a la madrileña 10,20€

Callos de ternera naturales con pata de cerdo, chorizo y jamón picadito.



Morcilla de arroz palentina 9,90€

Morcilla palentina de Villada a la plancha.

Revuelto de morcilla palentina 10,90€

Morcilla palentina de Villada salteada con huevos.

Revuelto de gulas 9,80€

Gulas salteadas con ajo y huevos.

Revuelto de espárragos trigeros 11,90€

Espárragos trigeros salteados con ajo y huevos.

Calabacín rebozado 9,90€

Con miel ecológica de la Alcarria (Pareja)

Raciones

Pimientos del Padrón 7,90€

Riquísimos pimientos fritos del Padrón.

Alitas de pollo 8,80€

Alitas de pollo fritas acompañadas de pimientos del Padrón.

Bomba palentina 10,90€

Patatas fritas con picadillo de chorizo palentino, 2 huevos fritos y pimiento del Padrón.

Solomillo de pollo 10,20€

Tiras de solomillos de pollo supercrujientes con salsa de barbacoa.

Croquetas caseras 10,00€

Riquísimas croquetas caseras de jamón ibérico.



PALENCIA Y SUS ALIMENTOS



Torrezno Alcarreño 7,40€

Torrezno de Tendilla (Guadalajara)

Paleta ibérica 16,90€

Paleta ibérica de cebo de campo 50% raza. 200 grs.

Queso curado palentino 11,90€

Queso curado palentino de Lantadilla elaborado con leche cruda de las famosas ovejas churras de tierra de campos.

Tabla de ibéricos 16,90€

Con paleta ibérica, lomo, chorizo, salchichón y queso curado.



Del Mar

Chopitos 19,30€

Chopito marroquí a la andaluza.

Pulpo a la gallega 19,30€

Pulpo cocido a baja temperatura con patata cocida, pimentón de La Vera y sal en escamas.

Sepia 13,20€

Sepia a la plancha con hojas de lechuga, tomate y cebolla, acompañada de salsa ali-oli o mahonesa.

Calamares 13,20€

Calamares a la andaluza con pimientos del Padrón.



Gambas salteadas con ajo 18,90€

Gamba blanca salteada con ajitos, 30 und.

Gambón a la plancha 12,90€

Gambón a la plancha, 12 unidades.

Navajas 10,90€

Navajas a la plancha con ajo y perejil picado, regadas con aceite de oliva virgen. 12 und.

Dorada de bacalao 13,20€

Revuelto de patatas con huevo y bacalao de ahumados Domínguez.

Cazón casero receta de la tia Tere 11,20€

Riquísimo pescado con una receta que nunca falla.

Tostas

Tosta de paleta ibérica con tomate natural 8,20€

Con tomate natural triturado y paleta ibérica.
 100 grs cortada a máquina

Tosta palentina 8,90€

Con secreto ibérico a la plancha y rodaja de tomate de huerto. (En temporada o Raf)

Tosta de bacalao 8,20€

Con bacalao ahumado de Ahumados Domínguez y tomate triturado.

Tosta de salmón 8,60€

Con salmón ahumado de Ahumados Domínguez y salsa fresca Nórdica.

Tosta de sardinas ahumadas 8,20€

Con sardinas ahumadas y tomate natural triturado.



Tosta de guilas 7,90€

Con guilas saltadas con ajitos.

Tosta de morcilla 6,90€

Morcilla de Villada, con mermelada de pimientos de Torquemada. (Palencia)

Tosta de lomo con roquefort 6,60€

Con lomo artesano de Carmelo González a la plancha con salsa roquefort.

Tosta de solomillo con pimientos asados o queso de cabra 8,60€

Con solomillo de cerdo ibérico con pimientos asados caseros o queso de cabra.

Tosta marinera 8,90€

Con pimientos asados caseros y ventresca Ramón Franco.

Sándwiches y hamburguesas

Sándwich mixto 4,20€

Sándwich caliente de jamón york y queso fundido.

Sándwich vegetal 5,90€

Pan de molde tostado con lechuga, tomate, atún, huevo y cebolla.

Sándwich mixto vegetal 6,90€



BOMBA PALENTINA

Hamburguesa bomba palentina 9,90€

Carne palentina 100% ternera 200 grs aprox, queso de cabra, lechuga, tomate y cebolla caramelizada.

Hamburguesa 9,40€

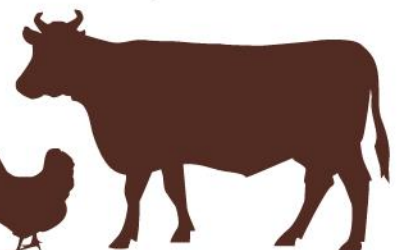
Carne palentina 100% ternera 200 grs aprox, lechuga, tomate, cebolla cruda, beicon y queso fundido.

Hamburguesa de pollo 8,40€

Filete de pechuga de pollo empanada, lechuga, tomate, cebolla cruda y queso fundido.

TODOS LOS PLATOS SE SIRVEN CON PATATAS FRITAS

*Por un euro más añade huevo a tu plato.



Chapatinas

| | |
|--|-------|
| Chapatina de paleta ibérica | 4,90€ |
| Chapatina de lomo ibérico | 4,50€ |
| Chapatina de queso curado | 4,40€ |
| <i>Queso curado palentino de Lantadilla elaborado con leche cruda de las famosas ovejas churras de tierra de campos.</i> | |
| Chapatina de calamares 7 und | 4,80€ |
| Chapatina de lomo a la plancha | 4,50€ |
| Chapatina de beicon | 4,40€ |
| Chapatina de tortilla | 3,00€ |
| Chapatina toledana | 6,90€ |
| <i>Solomillo con queso curado.</i> | |
| Chapatina alcarreña | 7,90€ |
| <i>Cachopo de paleta toledana y queso curado.</i> | |
| Chapatina palentina | 4,90€ |
| <i>Morcilla palentina de Villada con mermelada de pimientos de Torquemada.</i> | |
| Chapatina nórdica | 4,90€ |
| <i>Salmón ahumado de Ahumados Domínguez con salsa fresca Nórdica y brotes tiernos.</i> | |

Gourmet

| | |
|--|--------|
| Lata de anchoas Sanfilippo | 18,90€ |
| <i>Con mermelada de pimientos de Torquemada (Palencia) y pan tostado</i> | |
| Lata sardinas Ramón Franco | 5,50€ |
| <i>Tostadas siguiendo una receta heredada desde 1960</i> | |



A la carta

| | |
|---|--------|
| Lomo de ternera | 18,90€ |
| <i>Carne de La Puebla de Montalbán.</i> | |
| Secreto de cerdo ibérico | 15,90€ |
| <i>Cerdo ibérico a la plancha con patatas o ensalada.</i> | |
| Solomillo de cerdo ibérico | 15,90€ |
| <i>Cerdo ibérico a la plancha con patatas o ensalada.</i> | |
| Bacalao con tomate natural | 17,40€ |
| <i>Bacalao con tomate natural casero</i> | |
|  | |
| Cachopo palentino 600 grs aprox. | 21,90€ |
| <i>Carne de Cervera, paleta ibérica de Fisan y queso curado de Lantadilla.</i> | |
| Chuletas de cordero | 18,90€ |
| <i>Chuletas de lechazo 12 und.</i> | |

| | |
|--|-------|
| Paté de faisán | 9,90€ |
| <i>Pate de faisán acompañado de pan tostado y mermelada de pimientos de Torquemada .</i> | |
| Lata de mejillones Ramón Franco | 9,50€ |
| <i>Directamente extraído de la Ría. 6-8 piezas.</i> | |
| Lata de mejillones Ramón Franco | 5,50€ |
| <i>Directamente extraído de la Ría. 12-16 piezas.</i> | |



Ensaladas

Ensalada mixta

Ensalada de lechuga variada con tomate, cebolla, atún, huevo duro, aceitunas, zanahoria, maíz y remolacha.



8,90€



Ensalada César

Ensalada de lechuga variada, pechuga de pollo empanada, beicon, picatostes, queso parmesano y salsa César.

12,80€

Ensalada de pimientos con ventresca

Pimientos rojos asados por nosotros con ventresca de Ramón Franco y ajo picadito, todo ello aliñado con aceite de oliva virgen.

13,90€

Ensalada de tomate de huerto 10,60€

Producto de temporada, preguntar al camarero. Tomate de huerto o Raff con ventresca.

Tartar de salmón

8,90€

Ensalada de brotes tiernos con bacalao ahumado

Brotes tiernos con bacalao ahumado de "Ahumados Dominguez".

12,60€

Ensalada de brotes tiernos con salmón ahumado

Brotes tiernos con salmón ahumado de "Ahumados Domínguez".

13,60€

Ensalada de brotes tiernos con atún crujiente

12,60€

Ensalada de brotes tiernos con rulo de cabra

12,60€

Ensalada de brotes tiernos con faisán escabechado *Producto PALENTINO*

12,60€



elige tu salsa

MÓDENA - FRAMBUESA

FRUTOS DEL BOSQUE - MANZANA - MANGO

SALSA DE ENELDO CON UN TOQUE DE MOSTAZA MIEL

SALSA FRESCA NÓRDICA - SALSA FRESCA DE AGUACATE

Postres

| | |
|----------------------------|-------|
| Flan de huevo con caramelo | 4,00€ |
| Puding | 4,00€ |
| Arroz con leche y canela | 4,00€ |
| Tarta de queso | 4,00€ |
| Yogur de queso | 4,00€ |



*Casero,
casero*



| | |
|--|--------|
| Brounie con bola de helado | 4,50€ |
| Queso palentino | 4,00€ |
| Creep de chocolate con nata | 4,50€ |
| Helados | 2,00€ |
| Botella de Vino de hielo palentino <small>Botella 500ml</small> | 17,90€ |

Vinos

Vinos con denominación de origen Arlanza (Palencia)



Rosado Valdesneros

Tempranillo 100%
 Color rojo pálido, con irisaciones
 azuladas, limpio brillante, Aromas
 frutales con notas de fresas.
 En boca, es agradable y untuoso,
 con un postgusto muy agradable.

9,90€



Eruelo Valdesneros

Tempranillo 100%
 Doce meses en barricas de roble
 francés y americano. Afinado en
 botella.
 Capa de color alta, color rojo picota,
 vino limpio y atractivo.

12,90€



Uva de Hielo Valdesneros

Tempranillo 100%
 Es fruto de una vendimia tardía. Se
 deja sobremadurar la uva en la vid,
 hasta las primeras heladas. La
 vendimia se realiza de noche, a
 bajas temperaturas, manualmente.

17,90€



Traslagaes de Rueda (Valladolid)

Traslagaes 100% Verdejo es un
 vino joven, alegre y fresco que
 guarda en su interior todo el carác-
 ter serio y potente de la tierra
 castellana.

12,90€

Vinos

Vinos de bodega Raul Calvo Gumiel de Mercado, Rivera del Duero



Tinto Joven Raul Calvo
 Tempranillo 100%
 Fermentación controlada en acero
 inoxidable. De bonito color rojo
 picota con tonalidades violáceas.

9,90€



Tinto Roble 12 meses Raul Calvo
 Tempranillo 100%
 Doce meses en barricas de roble
 francés y americano. De color
 cereza muy intenso con reflejos
 brillantes y tonalidades granates.
 Aroma fresco, fructuoso, con finas
 motas de roble tostado, muy
 armonioso

14,50€



Tinto Crianza Raul Calvo
 Tempranillo 100%
 De color rojo rubí muy intenso con
 reflejos granates en el centro y
 tejas en los bordes.
 Aromas tremendamente complejos
 y personales con finos matices a
 roble tostado.

15,90€



Tinto Reserva Raul Calvo
 Tempranillo 100%
 Atractivo color picota, bien cubierto,
 con tonos granates y finales refle-
 jos más tejas.
 Toda la gama de aromas frutales
 invaden de una manera sutil y
 elegante la copa.

23,40€



Tinto Selección Raul Calvo
 Tempranillo 100%
 De viñas viejas, fermentado más de
 20 meses en barricas de roble
 francés.
 Nariz compleja donde es fá cil
 distinguir aromas compotados de
 frutos rojos.

24,90€



Tinto Policarpo Raul Calvo
 Tempranillo 100%
 Nariz intensa y compleja con
 aromas terciarios procedentes de
 su paso por barrica predominio de
 las notas especiadas. Final balsá-
 mico.

25,90€



Blanco Albillo Raul Calvo
 Vino fresco, elegante y muy
 sabroso.
 Su cuerpo permite ser el
 acompañante perfecto de
 entreeses, tapas y carnes blancas.

16,90€



Tinto Roble Raul Calvo
 Tempranillo 100%
 De color cereza muy intenso con
 reflejos brillantes y tonalidades
 granates.
 Aroma fresco, fructuoso, con finas
 motas de roble tostado, muy
 armonioso.

13,50€