



FABRICANTES

DE

JAMONES Y EMBUTIDOS



CARNE DE PRODUCCIÓN PROPIA

CERDO IBÉRICO

VACUNO ANGUS - ABERDEEN



DESAYUNOS

- ♦ Café..... 1,20 €
- ♦ Infusiones..... 1,20 €
- ♦ Cola Cao..... 1,50 €
- ♦ Chocolate..... 1,50 €
- ♦ Zumo de Naranja..... 1,80 €



- ♦ Tosta de Jamón Ibérico..... 1,20 €
- ♦ Tosta con Mermelada y Mantequilla..... 1,20 €
- ♦ Croissant..... 1,20 €
- ♦ Napolitana..... 1,20 €
- ♦ Magdalena..... 1,00 €



ESPECIAL 4,50 €

- ♦ Café o Cola Cao o Infusión
- ♦ Zumo de Naranja
- ♦ Tosta o Croissant o Napolitana o Magdalena

Suplemento de terraza, 0,10 €



TOSTAS, TAPAS

Y BOCATAS

TOSTAS 1,20 €

- ♦ Tosta de Jamón Ibérico con tomate
- ♦ Tosta de Jamón Ibérico con aceite
- ♦ Tosta de Jamón Ibérico con crema de queso y mermelada de Frambuesa
- ♦ Tosta de revuelto de huevo con Farinato



TOSTAS ESPECIALES 3,50 €

- ♦ Tosta de Solomillo Ibérico con queso de cabra y cebolla caramelizada.
- ♦ Tosta de Secreto Ibérico con salsa Roquefort.
- ♦ Tosta de Pluma Ibérica con salsa de pimientos.



TAPAS

- | | |
|-------------------------------|--------|
| ♦ Croqueta..... | 1,00 € |
| ♦ Bola de Farinato..... | 1,00 € |
| ♦ Probadura..... | 1,20 € |
| ♦ Hamburguesita de Angus..... | 1,50 € |
| ♦ Montadito de Barbada..... | 1,50 € |
| ♦ Montadito de secreto..... | 1,50 € |
| ♦ Montadito de jamón..... | 1,50 € |



Suplemento de terraza, 0,10 €

BOCATAS

- ◆ Bocata de Jamón Ibérico..... 3,50 €
- ◆ Bocata de Lomo Ibérico..... 3,50 €
- ◆ Bocata de Chorizo Ibérico..... 3,00 €
- ◆ Bocata de Salchichón Ibérico..... 3,00 €
- ◆ Bocata de Queso..... 3,00 €



BOCATAS CALIENTES

- ◆ Bocata de Barbada Ibérica..... 3,00 €
- ◆ Bocata de Lomo..... 3,00 €
- ◆ Bocata de Bacon con Queso..... 3,00 €

ENSALADAS

- ◆ Ensalada Mixta..... 8,00 €
- ◆ Tomate con aderezo de aceite de oliva virgen..... 6,00 €
- ◆ Ensalada de la casa..... 8,00 €
- ◆ Ensalada de Pimientos..... 7,00 €

PATÈS

4,50 €

- ◆ Paté de Pato "Malvasía" con mermelada de pétalos de rosa.
- ◆ Foie de Pato "Malvasía" con mermelada



Suplemento de terraza, 0,10 €



MENÚ ANGUS - ABERDEEN

Producción Propia

♦ Solomillo de Angus.....	21,00 €
♦ Chuletón de Angus.....	35,00 €/Kg
♦ Entrecot de Angus.....	38,00 €/Kg
♦ Tomahawk	22,00 €/Kg
♦ Moruno de Angus.....	9,00 €
♦ Filete de Angus al Roquefort.....	8,00 €
♦ Hamburguesa de Angus.....	10,00 €
♦ Albóndigas de Angus.....	8,00 €
♦ Mini Hamburguesa.....	1,50 €



Chuletón de Angus



Hamburguesa de Angus

RACIONES

♦ Jamón de Bellota Ibérico.....	19,00 €
♦ Lomito de Bellota Ibérico.....	14,00 €
♦ Lomo de Bellota Ibérico	12,00 €
♦ Surtido de Bellota Ibérico con Queso..... (Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón)	12,00 €
♦ Chorizo de Bellota Ibérico	8,00 €
♦ Salchichón de Bellota Ibérico.....	8,00 €
♦ Queso curado.....	8,00 €



RACIONES CALIENTES

♦ Tostón Ibérico cuchifrito.....	15,00 €
♦ Chuletón de Ternera	16,00 €
♦ Pluma Ibérica.....	12,00 €
♦ Solomillo Ibérico.....	10,00 €
♦ Secreto Ibérico.....	10,00 €
♦ Carrillera Ibérica.....	10,00 €
♦ Revuelto de Setas con Jamón.....	8,00 €
♦ Lengua guisada.....	8,00 €
♦ Albóndigas.....	8,00 €
♦ Croquetas caseras.....	6,00 €
♦ Probadura con huevo frito.....	5,00 €
♦ Huevo frito con Farinato (plato típico).....	5,00 €
♦ Costilla Ibérica.....	5,00 €



Plaza Mayor, 26
CIUDAD RODRIGO

MENÚ PRIMAVERA-VERANO

PRIMEROS

- Surtido Ibérico de Bellota.
- Paté de pato con mermelada de pétalos de rosa.
- Ensalada de Pimientos
- Ensalada mixta.
- Revuelto de ajetes y gambas.
- Jamón con melón.
- Revuelto de farinato con miel.
- Ensaladilla rusa.
- Espárragos con salsas.
- Gazpacho.

SEGUNDOS

Menú del Día

- Costilla Ibérica.
- Probadura Ibérica.
- Bistec de Ternera.
- Croquetas caseras.
- Albóndigas.

Comidas
de Lunes a Viernes

11,90 €

Agua, Vino o Cerveza
Postre y Café

Menú La Encina

- Secreto Ibérico.
- Solomillo Ibérico.
- Carrilleras Ibéricas.
- Salmón a la plancha.
- Huevos con Farinato.
(Plato típico)

13,90 €

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Surtido Ibérico con queso.
- Mousse de Pato con mermelada de pétalos de rosa.
- Ensalada de tomate.
- Combinado de Secreto, Solomillo y Pluma

PRECIO TOTAL DOS PERSONAS

36€

Agua, Vino o Cerveza
Postre Especial,
Café y Chupito

MENÚ GASTRONÓMICO

Entrantes

- Cremoso de Ibérico.
- Probadura de Ibérico.
- Revuelto de Farinato.
- Surtido de jamón y lomo Ibérico de Bellota.
- Ensalada de pimientos de piquillo.

Un segundo a elegir:

- Solomillo Ibérico.
- Pluma Ibérica.
- Tostón cuchifrito.
- Chuletón de Angus

PRECIO TOTAL DOS PERSONAS

46 €

MENÚ INFANTIL

8€

POSTRES

- ♦ Queso con Membrillo..... 2,50 €
- ♦ Tarta tres Chocolates..... 3,00 €
- ♦ Tarta de Cuajada..... 3,00 €
- ♦ Tarta de Whisky..... 3,00 €
- ♦ Tarrina de Chocolate/Vainilla..... 1,50 €
- ♦ Fruta del tiempo..... 1,50 €



VINOS



Federico Paternina
Tinto Rioja
5,15 €



Castillo de Aza
Blanco Rueda
6 €



Zarzales
Blanco Rueda
6 €



Canto 5
Blanco Rueda
8 €



8.0.1.
Tinto Cariñena
9,85 €



Arribes de Vettonia
Tinto Arribes
9 €



Solar de la Victoria
Tinto Arribes
9 €



Coto Mayor
Tinto Rioja
11 €



Marqués de Cáceres
Tinto Rioja
11 €



Ramón Bilbao
Tinto Rioja
12 €



Añares
Tinto Rioja
12 €



Faustino
Tinto Rioja
12 €



Eguren Ugarte
Tinto Rioja
13,50 €



Ondarre
Tinto Rioja
14 €



Condado de Haza
Tinto Ribera del
Duero
15 €



Dehesa la Granja
Tinto Castilla
León
15 €



Luis Cañas
Tinto Rioja
16 €



Emilio Moro
Tinto Ribera
del Duero
33 €



Pago de Carraovejas
Tinto Ribera
del Duero
35 €

SELECCIÓN DE CERVEZAS

Super Bock.

Cerveza negra, con espuma intensa y sabor inolvidable. Producida a partir de malta pálida, malta de caramelo y malta de chocolate que le confieren un aroma y sabor únicos, así como una espuma cremosa y duradera.

2,00 €



Mahou Cinco Estrellas.

Nacida para satisfacer los paladares más exigentes. Elaborada con las mejores variedades de lúpulo y levadura, que le imprimen sus característicos cuerpo, color dorado y sabor, marcado por un moderado y fino amargor, dando como resultado un buen balance gustativo que persiste en el paladar.

2,00 €



Budweiser.

Se elabora desde 1876, siguiendo su inalterable método tradicional, que comienza con la selección de los mejores ingredientes naturales, pasando por un exclusivo proceso de envejecimiento en madera de haya, hasta convertirse en una cerveza equilibrada, con aromas de miel y cítricos, color dorado y gusto fresco

2,20 €



San Miguel Selecta

Su maduración en bodega, le confiere un excepcional aroma a malta tostada y un sabor intenso, con final amargo y persistente cuyo secreto reside en la combinación perfecta de tres variedades de lúpulos centroeuropeos y tres tipos diferentes de malta.

2.20 €



Leffe

Color dorado y espuma blanca son las señas de identidad de esta Cerveza de Abadía, cuya triple fermentación le confiere un aroma afrutado a naranjas con alguna nota de levadura y especias. Final dulce y prolongado. Fácil de beber.

2,30 €



1906

La cerveza especial de Estrella Galicia, se caracteriza por su aroma a malta tostada y suaves matices herbales con leves toques a caramelo y café. Color ámbar y apariencia brillante, con espuma blanca en abundancia.

2,30 €



Franziskaner

Una de las cervezas de trigo más conocidas y apreciadas del mundo, por su gran sabor y mucho aroma, características que le vienen dadas por la mezcla de trigo y cebada. Cerveza de fermentación alta, perteneciente al grupo de las conocidas como "cervezas blancas", por su apariencia turbia, blanquecina una vez servidas.

2,80 €



Suplemento de terraza, 0,10 €