

TABERNA DEL BIERZO

APERITIVOS

Berberecho al natural €8	Olivas rellenas de anchoa €2.5
Escopinyes al natural	Olives farcides d'anxova
Almejas +A €II	Olivas aliñadas de la casa €2.5
Cloïsses	Olives amanides de la casa
Almendras saladas €3,5	Bolsa de patatas €2.9
Ametlles salades	Bossa de patates

PARA ACOMPAÑAR

Pan de coca con tomate (u.) €2,5
Coca de vidre amb tomàquet

BOCADILLOS

Atún €5	Jamon de bellota cortado a chuchillo €9.5	Lomo €6
Tonyina	Pernil de gla	Llom
Jamón del país €6,5	Tortilla francesa €4,8	Lomo con queso €6,5
Pernil salat	Truita a la francesa	Llom amb formatge
Chorizo ibérico €5,5	Tortilla de patatas €5,5	Beicon con queso €6.5
Xoriço ibèric	Truita de patata	Bacó amb formatge
Chorizo del Bierzo picante €7	Tortilla de atún €5,5	Hamburguesa completa €9,8
Xoriço Bierzo picant	Truita amb tunyina	Hamburguesa completa amb patates fregides
Salchichón ibérico €5,5	Bikini €3,7	Pepito de ternera €7
Llonganissa	Bikini, pernil i formatge	Pepito de vedella amb pebrot
Vegetal (Atún, huevo, lechuga y mayonesa €6,5	Beicon €6	Pechuga de pollo con brie €6.5
Vegetal (tonyina, ou, enciam i maionesa)	Bacó	Pollastre amb brie
Queso semi o curado €5,5	Pincho moruno €6,5	Lacon gallego con pimientos €6,5
Formatge semi / curat	Entrepà de broqueta moruna	Lacó amb pebrots

PARA PICAR

Tomate con ventresca y cebolleta €7
Tomàquet amb ventresca i ceba tendra
Pimientos del Bierzo con ventresca €8,5
Pebrots del Bierzo amb ventresca
Ensaladilla con guindilla y picos €6
Ensalada russa amb olives, bitxo i "picos"
Berenjenas fritas a la miel €6
Albergínies fregides amb melassa
Pimientos del Padrón €5
Pebrots de Padrón
Patatas con all i oli €5
Patates amb allioli
Chorizo picante de León €9
Xoriço picant de "Leon"
Queso seco de la Mancha con almendras €9.5
Formatge curat de la Manxa y ametllas
Surtido de quesos €6,5
Assortiment de formatges
Jamón de bellota cortado a cuchillo €I5
Pernil de gla tallat a mà
Selection of cold meats from the Bierzo €I8
Taula d'embotits del Bierzo

Cecina de León con virutas de queso €I2.5
Cecina de "León" amb encenalls de formatge
Virutas de foie a la sal €9,5
Encenalls de foie a la sal
Oreja cocida y pimentón €5
Orella cuita i pebre vermell
Pincho moruno €6
Broqueta moruna
Chorizo a la sidra €7
Xoriço a la sidra
Lacón Gallego €7
Lacó Gallec amb patata cuita
Morcilla de Burgos €6,5
Botifarró de Burgos
Caracoles de “El Bierzo” en salsa €9
Cargols “del Bierzo” amb salsa
Rabo de toro guisado al vino tinto €7,5
Cua de bou estofada al vi negre
Tortilla de Patatas €4,8
Truita de patates amb ceba
Torreznos de Soria €6
Torreznos de Sòria
Patatas bravas €5.5
Patates braves

Empanadillas de atún (3ud) €6
Cresta de tonyina 3u
Croqueta de jamón de bellota (luni) €2,I
Croqueta de pernil ibèric (luni)
Croqueta de sepia en su tinta (luni) €2,3
Croqueta de sepia (luni)
Croqueta de chuleton (luni) €2,3
Croqueta de xuletó de ternera
Bombitas picantonas €4,8
Bombetes picants
Alitas de pollo al horno con salsa BBQ €8,5
Aletes de pollastre amb salsa BBQ
Callos caseros €7
Tripes en salsa (casolanes)
Chocos a la andaluza €9
Sípia “chocos” a l'andalusa
Bueñuelos de bacalao caseros €I0
Bunyols casolans de bacallà
Sepia a la plancha €9
Sèpia a la planxa

Pulpo a la Gallega €I4
Pop a la gallega
Anchoas 00 del cantábrico (u.) €2,5
Anxoves del Cantabric 00 (u.)
Boquerones en vinagre caseros €6
Seitons en vinagre
Esqueixada de bacalao €8,5
Esqueixada de bacallà
Gambas al ajillo €I0,5
Gambes amb allada
Almejas al vino blanco €I0
Cloïsses amb vi blanc
Mejillones al vapor €8
Musclos al vapor
Bacalao a la llauna / mouselina de ajos €9
Bacallà a la llauna / Bacallà amb mussolina d'all
Revoltillo de patata, huevo y gula €I6
Remenat de patates, ous y gules
Anillas de calamar a la andaluza /romana €8.5
Anelles de calamar l'andalusa / romana
Guiso de venado €8
Civet de cérvol

Ensalada de tomates cherry, aguacate y queso fresco €I4
Amanida de tomàquets cherry, alvocat i formatge fresc
Ensalada de queso de cabra y membrillo €I4,5
Amanida de formatge de cabra i codonyat
Esqueixada de bacalao €I8
Esqueixada de bacallà
Xató de Vilanova €I5
Xató de Vilanova
Rollitos de salmón ahumado y espárragos de Navarra €I4,5
Rotllets de salmó fumat i espàrrecs de Navarra
Tomate con ventresca y cebolleta tierna €I7
Tomàquet amb ventresca i ceba tendra
Melón o piña con jamón de bellota €I6
Tomàquet amb ventresca i ceba tendra
Gazpacho Andaluz €8
Gaspatxo andalús

CARNES

Solomillo de ternera gallega €27
Filet de vedella gallega
Solomillo de ternera con medallon de foie €3I
Filet de vedella amb medalló de foie
Steak tartar de solomillo €28
Steak tàrtar de filet
Entrecot de ternera gallega €23
Entrecot de vedella gallega
Chuletón gallego con pimientos del Padró €46
Mitjana de vedella gallega amb pebrots
Costillas de cordero €22
Costelles de xai
Costillas de cabrito a la milanesa €26
Costelles de cabrit a la milanesa
Lomo a la plancha €I4
Llom a la planxa
Libritos de lomo €I5
Llibrets de llom

Anchoas del Cantábrico (u.) €2,5
Seitons del Cantàbric (u.)
Entremés del Bierzo €I8
Entremès d'embotits del Bierzo
Jamón de bellota cortado a cuchillo €28
Pernil de gla tallat a ganivet
Cecina de León con virutas de queso curado €I9
Cecina de Lleó amb encenalls de formatge curat
Chorizo del Bierzo picante €I4
Xoriço picant del Bierzo
Ración de queso de León €I6
Ració de formatge de Lleó
Ración de lomo ibérico €I7.5
Ració de llom ibèric
Buñuelos de bacalao caseros €I6
Bunyols de bacallà casolans

Callos caseros del Bierzo €I5
Callos casolans del Bierzo
Lacón con cachelos y grelos €I6
Lacó amb patates i grelos
Rabo de toro al vino tinto €I9.5
Cua de bou al vi negre
Conejo con caracoles del Bierzo €I8
Conill amb cargols del Bierzo
I/2 conejo a la plancha €I6,5
1/2 conill a la planxa
Pies de cerdo guisados con caracoles €I8
Peus de porc guisats amb cargols
I/2 Espalda de cordero al horno €23
1/2 espatlla de xai al forn
Cochinillo al horno €24
Porcell al forn
Espaldita de cabrito a la segoviana €28
Espatlla de cabrit a la segoviana
I/2 pollo a la plancha €I5,5
1/2 pollastre a la planxa

Pimientos asados del Bierzo con ventresca €I8
Pebrots rostits del Bierzo amb ventresca
Virutas de foie con mermelada de higos €22
Encenalls de foie amb melmelada figues
Caldo Gallego €8
Caldo gallec
Capricho del Bierzo, queso de cabra gratinado con mermelada de pimientos €I4,5
Formatge de cabra gratinat amb melmelada de pebrots
Espárragos trigueros con jamón de Bellota €I6
Espàrrecs verds amb pernil de gla
Tempura de verduras y salsa de Soja €I5,5
Tempura de verduras amb salsa de soja
Morcilla de Burgos €I6
Botifarra de Burgos
Gulas al ajillo €I3.5
Gules a l'allada
Pimientos del Padrón €II
Pebrots del Padró

Platillo de butifarra y alubias €I5
Botifarra amb mongetes
Botillo del Bierzo (por encargo) €44
Botillo del Bierzo (per encàrrec)

PESCADOS

Pulpo a la gallega €23
Pop a la gallega
Tronco de merluza con verdurass €24
Tronc de lluç amb verdure
Merluza a la gallega €24
Lluç a la gallega
Lenguado plancha / meuniere €24
Llenguado a la planxa / a la meunière
Calamares a la andaluza €I7,5
Calamars a l'andalusa
Rodaballo a la donostiarra €33
Turbot a la donostiarra

Gambas al ajillo €2I
Gambes a l'allada
Bacalao a “la llauna” €22,5
Bacallà a “la llauna”
Bacalao a la mousselina de ajos €22,5
Bacallà amb musselina d'allis
Bacalao a la marinera €24,5
Bacallà a la marinera
Salmon horneado al pesto / plancha €I9
Salmó al forn amb pesto/ a la planxa
Sepia a la plancha €I6,5
Sípia a la planxa

TABERNA DEL BIERZO

APPETIZERS

Cockle in brine	€8	Olives stuffed with anchovies	€2.5
Clams +A	€II	House seasoned olives	€2.5
Salted almonds	€3,5	Bag of crisps	€2.90

TO ACCOMPANY

Traditional catalan toasted bread with tomato (u.)	€2,5
--	------

SANDWICHES

Tuna	€5	Iberian acorn-fed ham	€9.5	Bacon	€6
Cured ham	€6,5			Steak	€7
Iberian Red Pork Sausage	€5	French omelette	€4,8	Full hamburger	€9,8
Spicy Bierzo pork sausage	€7	Spanish potato omelette	€5,5	hiken breast with brie cheese	€6,5
Iberian cured Sausage	€5.5	Tuna omelette	€6	Galician pork ham with grilled peppers	€6,5
Vegetable (Tuna, egg, lettuce and mayonnaise)	€6,5	Ham & cheese toastie	€3,7	Spiced meat skewer	€6,5
Iberian cheese	€5,5	Pork fillet	€6	Pork fillet & cheese	€6,5
		Chesse & bacon	€6.5		

TO SHARE

Seasonal tomatoes with tuna belly	€7	Selection of cold meats from the Bierzo	€I8	Stewed venison	€8	Floured and fried squid / Egg-and-flour battered squid	€8.5
Roasted sweet peppers with tuna belly	€8,5	Salt foie gras shavings	€9,5	Marinated bacon strips and fried	€6	Home style cod fritters	€I0
Spanish potato salad with green peas, carrots, boiled egg, green beans, tuna and mayonnaise	€6	Cooked pigs ears	€5	Fried potatoes with spicy tomato sauce	€5.5	Galician octopus	€I4
Fried eggplant with honey	€6	Spiced meat skewer	€6	Tuna pasties (3ud)	€6	Cantabrian anchoves 00 (u.)	€2,5
Padrón green peppers	€5	“chorizo” spicy pork sausage cooked in cider	€7	Iberian acorn-fed ham croquette (u.)	€2,I	White anchoives cured in vinegar	€6
Potatoes with garlic sauce	€5	Galician pork ham with Galician potatoes	€7	Cuttlefish croquette in its ink (u.)	€2,3	Marinated cod and tomato salad, ‘esqueixada’	€8,5
Red Pork Sausage Spicy from León	€9	Burgos blood sausage	€6,5	Homemade ribeye steak croquette (u.)	€2,3	Garlic prawns	€I0,5
Cured Manchegan cheese	€9.5	“El Bierzo” snails in sauce	€9	Chicken wings with BBQ sauce	€8,5	Clams in white wine	€I0
A selection of cheeses	€6,5	Oxtail stew with red wine	€7.5	Meat and potato balls, served with a spicy sauce	€4,8	Steamed mussels	€8
Fine iberian acorn-fed ham	€I5	Home style cooked tripe	€7	Cuttlefish strips served Andalusian style	€9	Traditional Catalan baked cod with white beans/ Cod served in a rich, creamy garlic sauce	€9
Dried beef from León	€I2.5	Spanish potato omelette	€4,8	Grilled cuttlefish	€9	Scrambled eggs with potato and baby eels	€I6

STARTERS

Leafy green salad with fresh cheese and avocado	€I4	Melon or pineapple with acorn-fed “bellota” ham	€I6	Wild asparagus with “Bellota” ham	€I6	Fried eggs with “Bellota” ham	€I6,5
Goat cheese salad with quince	€I4,5	Andalusian cold tomato soup	€8	Salt cod fritters	€I6	Fried eggs with red spicy sausage	€I4,5
“Esqueixada” shredded salt cod salad	€I8	Selection of cold meats frome The Bierzo	€I8	Sautéed Padrón green peppers	€II	Blood sausage from León for spreading on bread	€I7,5
“Xato”- A rich salad with curled endives, desalted cod, olives and anchoives	€I5	Fine iberian acorn-fed ham	€28	Baby eels “gulas” sautéed with garlic	€I3.5	Spaguettis with carbonara sauce	€II
Smoked salmon and white asparagus rolls	€I4,5	Spicy Bierzo pork sausage	€I4	Bierzo snails in sauce	€I5	vegetable tempura and soy sauce	€I5,5
Cantabrian anchovies (sold individually)	€2,5	Air dried and smoked beef with shaving of aged cheese	€I9	Baby broad beans sautéed with baby eels	€I6,5	Grilled vegetables with romesco and salt	€I4
Roasted sweet peppers with tuna belly	€I8	Aged Manchego sheep’s milk cheese	€I6	Soft cooked scrambled eggs with potatoes and baby eels	€I6	Black pudding sausage made from pigs blood and rice	€I6
Tomato with tuna ventresca and spring onion	€I7	Iberian pork loin	€I7.5	Scrambled eggs with beef ham and peppers	€I5	Goats cheese with sweet red pepper jam and toasted raisin bread	€I4,5
Foie gras shaving with fig jam	€22	Hearty Galician stew	€8				

MEAT DISHES

Grilled sirloin steak	€27	Pigs feet with snails	€I8
Beef tenderloin with foie gras	€3I	Home style cooked tripe	€I5
hand-cut beef tenderloin steak tartare	€28	Galician gammon served with galician style	€I6
Galician veal entrecote	€23	Stewed oxtail	€I9.5
Galician steak served with Padrón peppers	€46	Fillet of pork	€I4
Charcoal-grilled lamb ribs	€22	Pork fillet stuffed with cheese	€I5
Kid (baby) goat ribs served (dipped in breadcrumbs and lightly fried)	€26	I/2 Roast leg of lamb	€23
I/2 charcoal-grilled chicken	€I5,5	Baked suckling pig	€24
Wild rabbit with snails	€I8	Roast kid (shoulder of leg)	€28
I/2 charcoal-grilled rabbit	€I6,5	A speciality casserole dish frome the “El Bierzo” region, comprising of meat-stuffed pork intestines	€44
		A plate of catalan pork sausage and beans	€I5

FISH AND SEAFOOD DISHES

Garlic prawns	€2I	Traditional Catalan dish of oven-cooked cod	€22,5
Galician octopus	€23	Cod served in a rich, creamy garlic sauce	€22,5
Grilled cuttlefish	€I6,5	Cod served in a seafood and white wine sauce	€24,5
Squid fried floured	€I7,5	Salmon fillet baked with pesto & asparagus, or grilled with vegetables	€I9
Galician style hake (sautéed with potatoes, garlic and peas	€24		
Steamed hake filet, served with baby vegetables	€24		
fresh turbot fillet, Donostia-style	€33		
Sole prepared grilled or à la meunière	€24		
		Rice with selfish and vegetables	€38
		Black rice with clams	€36
		Rice in lobster broth	€46

RICE DISHES

(All rice dishes require a minimum of 2 orders)