

TABERNA DEL BIERZO

APERITIVOS

Berberecho al natural €8	Olivas rellenas de anchoa €2.5
Escopinyes al natural	Olives farcides d'anxova
Almejas +A €11	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

Atún | €5

Tonyina

Jamón del país | €6,5

Pernil salat

Chorizo ibérico | €5,5

Xorizo ibèric

Koriço del Bierzo picante | €7

Xorizo Bierzo picant

Salchichón ibérico | €5,5

Llonganissa

Vegetal (Atún, huevo, lechuga y mayonesa | €6,5

Vegetal (tonyina, ou, enciam i maionesa)

Queso semi o curado | €5,5

Formatge semi / curat

BOCADILLOS

Jamon de bellota cortado a chuchillo | €9,5

Pernil de gla

Tortilla francesa | €4,8

Truita a la francesa

Tortilla de patatas | €5,5

Truita de patata

Tortilla de atún | €5,5

Truita amb tonyina

Eikini | €3,7

Bikini, pernil i formatge

Beicon | €6

Bacó

Pincho moruno | €6,5

Entrepà de broqueta moruna

Lomo | €6

Llom

Lomo con queso | €6,5

Llom amb formatge

Beicon con queso | €6,5

Bacó amb formatge

Hamburguesa completa | €9,8

Hamburguesa completa amb patates fregides

Pepito de ternera | €7

Pepito de vedella amb pebrot

Pechuga de pollo con brie | €6,5

Pollastre amb brie

Lacon gallego con pimientos | €6,5

Lacó amb pebrots

PARA PICAR

Tomate con ventresca y cebolleta €7	Cecina de León con virutas de queso €12,5
Tomàquet amb ventresca i ceba tendra	Cecina de "León" amb encenalls de formatge
Pimientos del Bierzo con ventresca €8,5	Virutas de foie a la sal €9,5
Pebrots del Bierzo amb ventresca	Encenalls de foie a la sal
Ensaladilla con guindilla y picos €6	Oreja cocida y pimentón €5
Ensalada russa amb olives, bitxo i "picos"	Orella cuita i pebre vermell
Eerenjenas fritas a la miel €6	Pincho moruno €6
Albergínies fregides amb melassa	Broqueta moruna
Pimientos del Padrón €5	Chorizo a la sidra €7
Pebrots de Padrón	Xorizo a la sidra
Patatas con all i oli €5	Lacón Gallego €7
Patates amb allioli	Lacó Gallec amb patata cuita
Chorizo picante de León €9	Morcilla de Burgos €6,5
Xorizo picant de "Leon"	Botifarró de Burgos
Queso seco de la Mancha con almendras €9,5	Caracoles de "El Bierzo" en salsa €9
Formatge curat de la Manxa y ametlles	Cargols "del Bierzo" amb salsa
Surtido de quesos €6,5	Rabo de toro guisado al vino tinto €7,5
Assortiment de formatges	Cua de bou estofada al vi negre
Jamón de bellota cortado a cuchillo €15	Tortilla de Patatas €4,8
Pernil de gla tallat a mà	Truita de patates amb ceba
Selection of cold meats from the Bierzo €18	Torreznos de Soria €6
Taula d'embotits del Bierzo	Torreznos de Sòria
	Patatas bravas €5,5
	Patates braves

Empanadillas de atún (Sud) €6	Pulpo a la Gallega €14
Cresta de tonyina 3u	Pop a la gallega
Croqueta de jamón de bellota (luni) €2,1	Anchoas 00 del cantábrico (u.) €2,5
Croqueta de pernil ibérico (luni)	Anxoves del Cantabric 00 (u.)
Croqueta de sepia en su tinta (luni) €2,3	Eqquerones en vinagre caseros €6
Croqueta de sepia (luni)	Seitons en vinagre
Croqueta de chuleton (luni) €2,3	Esqueixada de bacalao €8,5
Croqueta de xuletó de ternera	Esqueixada de bacallà
Bombitas picantonas €4,8	Gambas al ajillo €10,5
Bombetes picants	Gambes amb allada
Alitas de pollo al horno con salsa BBQ €8,5	Almejas al vino blanco €10
Aletes de pollastre amb salsa BBQ	Cloïsses amb vi blanc
Callos caseros €7	Mejillones al vapor €8
Tripes en salsa (casolanes)	Musclos al vapor
Chocos a la andaluza €9	Escalao a la llauna / mousselina de ajos €9
Sípia "chocos" a l'andalusa	Bacallà a la llauna / Bacallà amb mussolina d'all
Bueñuelos de bacalao caseros €10	Revuelto de patata, huevo y gula €16
Bunyols casolans de bacallà	Remenat de patates, ous y gules
Sepia a la plancha €9	Anillas de calamar a la andaluza / romana €9,5
Sépia a la planxa	Anelles de calamar l'andalusa / romana
	Guiso de venado €8
	Civet de cérvol

ENTRANTES

Ensalada de tomates cherry, aguacate y queso fresco €14	Anchoas del Cantábrico (u.) €2,5
Amanida de tomàquets cherry, alvocat i formatge fresc	Seitons del Cantábric (u.)
Ensalada de queso de cabra y membrillo €14,5	Entremés del Bierzo €18
Amanida de formatge de cabra i codonyat	Entremés d'embotits del Bierzo
Esqueixada de bacalao €18	Jamón de bellota cortado a cuchillo €28
Esqueixada de bacallà	Pernil de gla tallat a ganivet
Xató de Vilanova €15	Cecina de León con virutas de queso curado €19
Xató de Vilanova	Cecina de Lleó amb encenalls de formatge curat
Rollitos de salmón ahumado y espárragos de Navarra €14,5	Chorizo del Bierzo picante €14
Rotllets de salmó fumat i espàrrecs de Navarra	Xorizo picant del Bierzo
Tomate con ventresca y cebolleta tierna €17	Ración de queso de León €16
Tomàquet amb ventresca i ceba tendra	Ració de formatge de Lleó
Melón o piña con jamón de bellota €16	Ración de lomo ibérico €17,5
Tomàquet amb ventresca i ceba tendra	Ració de llom ibèric
Gazpacho Andaluz €8	Bueñuelos de bacalao caseros €16
Gaspacho andalús	Bunyols de bacallà casolans

Caldo Gallego €8	Pimientos asados del Bierzo con ventresca €18
Caldo gallec	Pebrots rostits del Bierzo amb ventresca
Capricho del Bierzo, queso de cabra gratinado con mermelada de pimientos €14,5	Virutas de foie con mermelada de higos €22
Formatge de cabra gratinat amb mermelada de pebrots	Encenalls de foie amb mermelada figues
Espárragos trigueros con jamón de Bellota €16	Caldo Gallego €8
Espàrrecs verds amb pernil de gla	Pernil de gla tallat a ganivet
Tempura de verduras y salsa de Soja €15,5	Capricho del Bierzo, queso de cabra gratinado con mermelada de pimientos €14,5
Tempura de verduras amb salsa de soja	Formatge de cabra gratinat amb mermelada de pebrots
Morcilla de Burgos €16	Espárragos trigueros con jamón de Bellota €16
Botifarra de Burgos	Espàrrecs verds amb pernil de gla
Gulas al ajillo €13,5	Tempura de verduras y salsa de Soja €15,5
Gules a l'allada	Tempura de verduras amb salsa de soja
Pimientos del Padrón €11	Morcilla de Burgos €16
Pebrots del Padró	Botifarra de Burgos
	Gulas al ajillo €13,5
	Gules a l'allada
	Pimientos del Padrón €11
	Pebrots del Padró

Platillo de butifarra y alubias €15	Pulpo a la gallega €23
Botifarra amb mongetes	Pop a la gallega
Botillo del Bierzo (por encargo) €44	Tronco de merluza con verdurass €24
Botillo del Bierzo (per encàrrec)	Tronc de llug amb verdures
	Merluza a la gallega €24
	Llug a la gallega
	Lenguado plancha / meuniere €26
	Llenguado a la planxa / a la meuniere
	Calamares a la andaluza €17,5
	Calamars a l'andalusa
	Rodaballo a la donostiarra €33
	Turbot a la donostiarra

Revuelto de patata, huevo y gules €16	Farrillada de verduras con romesco y sal maldon €14
Remenat de patata, ou i gules	Graellada de verduras amb romesco
Revuelto de cecina con pimientos €15	Caracoles del Bierzo en salsa €15
Remenat de cecina amb pebrots	Cargols del Bierzo amb salsa
Morcilla de León matachana €17,5	Habitas baby con gulas €16,5
Botifarra de Lleó (matachana)	Faves baby amb gules
Huevos rotos con chorizo de Leon €14,5	Revuelto de patata, huevo y gules €16
Ous estrellats amb xoriço de Lleó	Remenat de cecina con pimientos €15
Huevos rotos con jamón de bellota €16,5	Remenat de cecina amb pebrots
Ous estrellats amb pernil de gla	Morcilla de León matachana €17,5
Espaguetis a la carbonara €11	Botifarra de Lleó (matachana)
Espaguetis a la carbonara	Huevos rotos con chorizo de Leon €14,5
	Ous estrellats amb xoriço de Lleó
	Huevos rotos con jamón de bellota €16,5
	Ous estrellats amb pernil de gla
	Espaguetis a la carbonara €11
	Espaguetis a la carbonara

ARROCES

Paella marinera €38
Paella marinera
Arroz negro con almejas €36
Arroz negre amb cloïsses
Arroz caldoso con bogavante €46
Arros caldós amb llanantol

PESCADOS

Gambas al ajillo €21
Gambes a l'allada
Bacalao a "la llauna" €26
Bacallà a "la llauna"
Bacalao a la mousselina de ajos €26
Bacallà amb musselina d'alls
Bacalao a la marinera €26
Bacallà a la marinera
Salmon horneado al pesto / plancha €19
Salmó al forn amb pesto/ a la planxa
Sepia a la plancha €16,5
Sípia a la planxa

CARNES

Solomillo de ternera gallega €27	Callos caseros del Bierzo €15
Filet de vedella gallega	Gallos casolans del Bierzo
Solomillo de ternera con medallón de foie €31	Lacón con cachelos y grelos €16
Filet de vedella amb medalló de foie	Lacó amb patates i grelos
Steak tartar de solomillo €28	Rabo de toro al vino tinto €19,5
Steak tãrtar de filet	Cua de bou al vi negre
Entrecot de ternera gallega €26	Conejo con caracoles del Bierzo €18
Entrecot de vedella gallega	Gonill amb cargols del Bierzo
Chuletón gallego con pimientos del Padró €46	1/2 conejo a la plancha €16,5
Mitjana de vedella gallega amb pebrots	1/2 conill a la planxa
Costillas de cordero €26	Pies de cerdo guisados con caracoles €18
Costelles de xai	Peua de porc guisats amb cargols
Costillas de cabrito a la milanesa €28	1/2 Espalda de cordero al horno €23
Costelles de cabrit a la milanesa	1/2 espatilla de xai al forn
Lomo a la plancha €14	Cochinillo al horno €24
Llom a la planxa	Porcell al forn
Libritos de lomo €15	Espaldita de cabrito a la segoviana €28
Llibrets de llom	Espatilla de cabrit a la segoviana
	1/2 pollo a la plancha €15,5
	1/2 pollastre a la planxa

TABERNA DEL BIERZO

APPETIZERS

Cockle in brine €8	Olives stuffed with anchovies €2.5
Clams +A €11	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	French omelette €4,8	Steak €7
Iberian Red Pork Sausage €5	Spanish potato omelette €5,5	Full hamburger €9,8
Spicy Bierzo pork sausage €7	Tuna omelette €6	hiken breast with brie cheese €6,5
Iberian cured Sausage €5,5	Ham & cheese toastie €3,7	Galician pork ham with grilled peppers €6,5
Vegetable (Tuna, egg, lettuce and mayonnaise) €6,5	Pork fillet €6	Spiced meat skewer €6,5
Iberian cheese €5,5	Chesse & bacon €6.5	Pork fillet & cheese €6,5

TO SHARE

Seasonal tomatoes with tuna belly €7	Selection of cold meats from the Bierzo €18	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 €10
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 €14
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.) €2,1	White anchovies 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 €10,5
Cured Manchegan cheese €9,5	"El Bierzo" snails in sauce €9	Chicken wings with BBQ sauce €8,5	Clams in white wine €10
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 €15	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 €12,5	Spanish potato omelette €4,8	Grilled cuttlefish €9	Scrambled eggs with potato and baby eels €16

STARTERS

Leafy green salad with fresh cheese and avocado €14	Melon or pineapple with acorn-fed "bellota" ham €16	Wild asparagus with "Bellota" ham €16	Fried eggs with "Bellota" ham €16,5
Goat cheese salad with quince €14,5	Andalusian cold tomato soup €8	Salt cod fritters €16	Fried eggs with red spicy sausage €14,5
"Esqueixada" shredded salt cod salad €18	Selection of cold meats from The Bierzo €18	Sautéed Padrón green peppers €11	Blood sausage from León for spreading on bread €17,5
"Xato"- A rich salad with curled endives, desalted cod, olives and anchovies €15	Fine Iberian acorn-fed ham €28	Baby eels "gulas" sautéed with garlic €13,5	Spaguettis with carbonara sauce €11
Smoked salmon and white asparagus rolls €14,5	Spicy Bierzo pork sausage €14	Bierzo snails in sauce €15	vegetable tempura and soy sauce €15,5
Cantabrian anchovies (sold individually) €2,5	Air dried and smoked beef with shaving of aged cheese €19	Baby broad beans sautéed with baby eels €16,5	Grilled vegetables with romesco and salt €14
Roasted sweet peppers with tuna belly €18	Aged Manchego sheep's milk cheese €16	Soft cooked scrambled eggs with potatoes and baby eels €16	Black pudding sausage made from pigs blood and rice €16
Tomato with tuna ventresca and spring onion €17	Iberian pork loin €17,5	Scrambled eggs with beef ham and peppers €15	Goats cheese with sweet red pepper jam and toasted raisin bread €14,5
Foie gras shaving with fig jam €22	Hearty Galician stew €8		

MEAT DISHES

Grilled sirloin steak €27	Pigs feet with snails €18
Beef tenderloin with foie gras €31	Home style cooked tripe €15
hand-cut beef tenderloin steak tartare €28	Galician gammon served with galician style €16
Galician veal entrecote €26	Stewed oxtail €19,5
Galician steak served with Padrón peppers €46	Fillet of pork €14
Charcoal-grilled lamb ribs €26	Pork fillet stuffed with cheese €15
Kid (baby) goat ribs served (dipped in breadcrumbs and lightly fried) €28	1/2 Roast leg of lamb €23
1/2 charcoal-grilled chicken €15,5	Baked suckling pig €24
Wild rabbit with snails €18	Roast kid (shoulder of leg) €28
1/2 charcoal-grilled rabbit €16,5	A speciality casserole dish from the "El Bierzo" region, comprising of meat-stuffed pork intestines €44
	A plate of catalan pork sausage and beans €15

FISH AND SEAFOOD DISHES

Garlic prawns €21	Traditional Catalan dish of oven-cooked cod €26
Galician octopus €23	Cod served in a rich, creamy garlic sauce €26
Grilled cuttlefish €16,5	Cod served in a seafood and white wine sauce €26
Squid fried floured €17,5	Salmon fillet baked with pesto & asparagus, or grilled with vegetables €19
Galician style hake (sautéed with potatoes, garlic and peas) €24	
Steamed hake fillet, served with baby vegetables €24	
fresh turbot fillet, Donostia-style €33	
Sole prepared grilled or à la meunière €26	

RICE DISHES

(All rice dishes require a minimum of 2 orders)

Rice with selfish and vegetables €38
Black rice with clams €36
Rice in lobster broth €46