

**ENTRANTES FRÍOS** *Cold entrées*

ENSALADA MIXTA	6,00€
<i>Leafy green salad with tuna, "mixed salad".</i>	
ENSALADA DE QUESO DE FRESCO	10,00€
<i>Fresh cheese salad.</i>	
ENSALADA DE QUESO DE CABRA	11,00€
<i>Goat cheese salad.</i>	
ESQUEIXADA DE BACALAO	11,00€
<i>Marinated cod and tomato salad, 'esqueixada'.</i>	
ESCALIVADA CON ANCHOAS	11,00€
<i>Chargrilled vegetables with anchovies.</i>	
XATÓ DE LA CASA	11,00€
<i>'Xató' – a rich salad with curled endives, desalted cod, olives and anchovies, served with the traditional 'Xató' dressing.</i>	
ESPARRAGOS BLANCOS CON MAYONESA	10,00€
<i>White asparagus with Mayonnaise.</i>	
PIMIENTOS ASADOS DEL BIERZO CON VENTRESCA	12,00€
<i>Roasted sweet peppers from the Bierzo with tuna belly.</i>	
TOMATE CON VENTRESCA Y CEBOLLETA	11,50€
<i>Tomato and tuna belly.</i>	
ANCHOAS DEL CANTABRICO (por filete)	2,00€
<i>Cantabrian anchovies. (sold individually)</i>	
VIRUTAS FOIE A LA SAL CON MERMELADA DE HIGOS	16,00€
<i>Shaving of goose foie.</i>	
MELÓN O PIÑA CON JAMÓN DE BELLOTA	11,00€
<i>Fresh melon or pineapple with jamon cured ham.</i>	
ENTREMESES DEL BIERZO	14,00€
<i>Selection of cold meats from the Bierzo.</i>	
RACIÓN DE JAMÓN DE BELLOTA	26,00€
<i>Fine Iberian ham, 'de bellota'.</i>	
RACIÓN DE CECINA DE LEÓN	14,00€
<i>Air dried and smoked beef, 'Cecina de León'</i>	
RACIÓN DE CHORIZO DEL BIERZO	11,00€
<i>Spicy Bierzo 'chorizo' pork sausage.</i>	
RACIÓN DE QUESO DE LEÓN	14,00€
<i>Aged Manchego sheep's milk cheese.</i>	
GAZPACHO ANDALUZ	6,00€
<i>Andalusian cold tomato soup.</i>	

**ENTRANTES CALIENTES** *Hot entrées*

CALDO GALLEGO (por temporada)	6,00€
<i>Hearty Galician stew.</i>	
CAPRICO DEL BIERZO	14,00€
<i>Goats cheese with sweet red pepper jam and toasted raisin bread.</i>	
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS CON JAMÓN DE BELLOTA	12,50€
<i>Wild asparagus with acorn-fed ham</i>	
BUÑUELOS DE BACALAO CASEROS	12,00€
<i>Salt cod fritters.</i>	
TEMPURA DE VERDURAS CON SOJA	10,50€
<i>Vegetable tempura with soy sauce.</i>	
MORCILLA DE BURGOS	10,50€
<i>Black pudding (sausage made from pigs blood and rice),</i>	
RACIÓN DE PIMIENTOS DEL PADRÓN	8,00€
<i>Sautéed Padrón green peppers.</i>	
ESPAGUETIS A LA CARBONARA	8,00€
<i>Spaguettis with carbonara sauce.</i>	
GULAS AL AJILLO	12,50€
<i>Baby eels "gulas" sautéed with garlic.</i>	
CARACOLES DEL BIERZO A LA LLAUNA	16,00€
<i>Sautéed snails served with "ali oli" garlic mayonnaise.</i>	
CARACOLES DEL BIERZO EN SALSA	14,00€
<i>Spicy snails.</i>	
HABITAS CON GULAS	14,00€
<i>Baby broad beans sautéed with baby eels, 'gulas'.</i>	
REVOLTILLO DE PATATA, HUEVOS Y GULAS	14,00€
<i>Soft cooked scrambled eggs with potatoes and baby eels, 'gulas'.</i>	
REVOLTILLO DE CECINA CON PIMIENTOS ASADOS	12,00€
<i>Scrambled eggs with beef ham and peppers.</i>	
PAN DE COCA TOSTADO CON TOMATE	2,00€
<i>Traditional Catalan (toasted) tomato bread.</i>	
<b>ARROCES</b> (mínimo 2 personas)	
<i>Rice dishes (All rice dishes require a minimum of 2 orders)</i>	
PAELLA MARINERA	36,00€
<i>Rice with shellfish and vegetables.</i>	
ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE (Por encargo)	40,00€
<i>Lobster bouillabaisse (delicious lobster 'soupy' rice). (only available when ordered)</i>	