















# Entradas

# Euros

Tabla de Embutidos de León	15,50
 Varied cold meat from León	
Cecina de vaca IGP "Premium" +18meses	16,50
 Cured cold beef	
Jamón ibérico 100% bellota	22,00
 Iberian Ham from acorn	
Queso curado de Zamora <small>lacteos</small>	10,90
 Cured cheese of Zamora	
Paté artesano de foie <small>frutos secos</small>	7,90
 Homemade foie paté	
Micuit de foie	11,90
 Micuit de foie	
Morcilla de León con pasas y piñones <small>frutos secos</small>	7,90
 Blood sausage onion with raisins and pine nuts	
Morcilla de Burgos con piñones <small>frutos secos</small>	9,50
 Blood sausage of rice with pine nuts	
Chorizo de Burgos con pimientos del padrón	7,90
 Sausage from "Burgos" with peppers from "Padrón"	
Anchoas del Cantábrico 00 und. <small>Pescado</small>	1,90
 Anchovies from Cantabria	
Buñuelos de bacalao con miel de caña <small>gluten/pescado/lacteos</small>	9,50
   Pancake cod with honey cane 6und.	
Croquetas caseras de jamon <small>gluten/huevo/lacteos</small>	9,50
   Homemade croquettes 8und.	
Croquetas caseras(gambas pil pil ó cecina y setas) <small>gluten/huevo/lacteos</small>	9,50
   Homemade croquettes 8und.	
Mollejitas de cordero lechal	12,90
 Gizzards of lamb	
Steack Tartar <small>huevo/sulfitos</small>	21,50
  Steak Tartar	
Carpaccio de buey con parmesano <small>lacteos</small>	10,90
 Beef carpaccio with parmesan	
Carpaccio de presa ibérica con virutas de foie	12,50
 Iberian pork carpaccio	










# De la Huerta

## Euros

Cogollos de Tudela con ventresca de atún <b>pescado</b>	9,50
 Heart of lettuce from Tudela with ventresca tuna	
Esparragos verdes a la brasa	9,50
 Asparagus green to the grill	
Setas salteadas con gambas é ibérico <b>crustaceos</b>	11,90
 Sautéed mushrooms with prawns and iberian ham	
Habitas baby con ibérico	10,90
 Fried broad beans with iberian ham	
Ensalada Pórtico <b>crustaceos/huevo/pescado</b>	8,50
   "El Pórtico" salad	
Ensalada templada <b>pescado/frutos secos</b>	9,90
  Warm salad	
Alcachofas salteadas con ibérico <b>gluten</b>	10,90
 Sautéed with artichoke iberian ham	
Ensalada de Gambas (Rusa) <b>Crustaceos/Lacteos/Huevo</b>	10,50
   Shrimp Salad	
Tomate "picao" con ventresca <b>pescado</b>	9,50
 Tomato with tuna belly	

















# Huevos y Revueltos

## Euros

Revuelto de trigueros <b>huevo/crustaceos</b>	8,50
  Scrambled eggs with green asparagus	
Revuelto Pórtico (ajos tiernos, gulas, gambas) <b>Huevo/crustaceos/pescado</b>	9,50
   Pórtico scrambled eggs (elvers and shrimp sautéed)	
Revuelto Leonés (patatas, morcilla, chorizo) <b>Huevos/ frutos secos</b>	8,90
  "Leones" scrambled eggs blood sausage"	
Bacalao Dourado <b>huevo/pescado</b>	10,50
  Scrambled eggs with cod	

# Los Primeros

## Euros

Sopa de picadillo <small>huevo</small>	4,50
 "Picadillo" soup (broth with chicken, egg and ham)	
Sopa del dia <small>gluten/huevo</small>	4,90
  Castillian soup (ham, sausage, egg and bread)	
Plato de la abuela	4,90
 Grandmother Spoon dishes	
Paella especial * <small>pescado/crustaceos/moluscos</small>	15,50
   Special Paella	
Arroz caldoso * <small>pescado/crustaceo/molusco</small>	15,50
   Rice stew	
Arroz con bogavante * <small>pescado/crustaceo/molusco</small>	19,90
   Lobster stew with rice	
Botillo del Bierzo **	12,90
 Typical dish from León (iberian pork and cabbage)	
Cocido Maragato **	17,90
  Maragato stew(broth soup with garbanzo beans, vegetables and meat)	

\* Precio por persona (minimo 2 personas)

\*\* Por encargo, minimo 4 personas

*Consulte nuestro plato de la abuela*

*Nuestro Menú del día*

*Nuestro Menú Ejecutivo*

# De la Mar

## Furos

Calamar plancha al peso 100gr molusco	4,50
 Grilled Squid	
Rape a la marinera pescado/crustaceos/moluscos	16,50
   Monkfish to the sailor style	
Bacalao frito gluten/huevo/pescado	13,90
   Fried Cod	
Bacalao "Giraldo" a la brasa pescado	19,50
 Grilled Cod	
Bacalao "Giraldo" al ajo arriero gluten/huevo/pescado	19,90
   Codfish "Ajo Arriero"	
Delicias de gambas Gluten/crustaceos/lacteos	11,90
   Zucchini and shrimp and pink sauce	
Chipirones en su tinta pescado	15,50
 Squid in its ink	
Chipirones plancha pescado	12,90
 Grilled Squid	
Dorada: Sal ó espalda pescado	17,50
 Golden on the grill or to salt	
Lubina: Sal ó espalda pescado	17,50
 Sea bass on the grill or to salt	
Salmón al eneldo pescado/lacteos	12,50
  Salmon with dill	
Gulas al pil-pil crustaceos/pescado	8,90
  Spicy garlic elvers	
Pulpo a la gallega moluscos	17,50
 Octopus galician style	
Pata de pulpo a la brasa moluscos	19,50
 Octopus grill style	
Pimientos rellenos de bacalao Gluten/crustaceos/lacteos/pescado	14,00
    Gluten, seafood, dairy, fish	
Tortillitas de camarones und. gluten/huevos/crustaceos	1,50
  Gluten, seafood	

# De la Tierra

## Furos

Chuletón de vaca Frisona(gallega) a la parrilla (al peso x100gr)	4,99
 Ox T-Bone steak	
Entrecot de vaca Frisona(gallega) a la parrilla	20,50
 Grilled entrecote	
Chuletitas de cordero lechal	17,50
 Baby lamb chops	
Lechazo asado (cuarto para dos personas)	42,50
 Roast lamb	
Rabo de toro <small>gluten</small>	17,50
 Ox tail stew	
Carne a la piedra *	17,90
 Meat on stone	
Escalopines a la crema de champiñón <small>lacteos</small>	12,50
 Scalopines with mushroom cream sauce	
Solomillo de vaca Frisona(gallega)	22,00
 Ox sirloin	
Brocheta de ternera	16,80
 Beef brochettes	
Solomillo de cerdo ibérico	15,50
 Iberian pork	
Presa de cerdo ibérico	17,50
 Iberian pork prey	
Magret de pato a la frambuesa	15,90
 Magret of duck with raspberries sauce	
Cochinillo asado	20,90
 Roast pig	
San Jacobo(solomillo,jamón, y queso) <small>Gluten/lacteos</small>	15,50
  Gluten, dairy	
<i>Salsas: Pimienta, roquefort, champiñones, etc</i>	1,50

\* Precio por persona, minimo 2 personas