

## LAS ENTRADAS

|                                                                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Boletus de Sanabria sobre huevos de corral y con picadito de cecina de Astorga                                                  | 20 |
| Calamares en hilo a la andaluza                | 18 |
| Croquetas de la casa                                                                                                            | 14 |
| Ensaladilla rusa con anchoas del Cantábrico                                                                                     | 12 |
| Foie micuit con nuestra mermelada de pepinillo y tostaditas                                                                     | 20 |
| Huevos rotos con patatas y su compañía                                                                                          | 14 |
| Morcilla de puerros de Izaskun (Gernika) con su compota de manzana en tabla                                                     | 17 |
| Queso provolone de Lombardía al horno con tomatito seco y albahaca                                                              | 15 |
| Tabla mixta de chacinas del Bierzo y quesos nacionales con sus panes (PREVIO ENCARGO)                                           | 25 |
| Tortilla de patata y cebolla                                                                                                    | 12 |
| Tortillitas de camarones de la bahía de Cádiz  | 15 |

## DE LA HUERTA Y CERCANIAS

|                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Alcachofas confitadas y huevos de corral, con salmón ahumado o con cecina y cebolla | 20 |
| Calabaza asada al horno con queso feta y aliño balsámico                            | 17 |
| Ensalada mixta de toda la vida                                                      | 15 |
| Ensalada de pochas con gambas, picadito de hortalizas y vinagreta de mango          | 17 |
| Tomate especial de temporada con lascas de parmesano, rúcula, AOVE y escamas de sal | 16 |
| Tomate rosa con burrata, o con aliño atómico, o con atún del Cantábrico y cebolla   | 19 |
| Verduritas en tempura con salsa teriyaki                                            | 16 |
| Wok de verduritas con langostinos y arroz jazmín                                    | 17 |

## RECOMENDACIONES DEL CHEF

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| La crema rica de la semana                | 12 |
| El plato de cuchareo o guiso de la semana | 17 |

## DEL MAR

|                                                                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Albóndigas de merluza con calamar y gambas  | 17 |
| Atún rojo de temporada                                                                                                         | 23 |
| Bacalao rebozado a la andaluza              | 18 |
| Cazón en adobo acompañado de alioli         | 16 |
| Chipirones en su tinta con arroz blanco                                                                                        | 19 |

## LAS CARNES

|                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| El célebre estofado de ternera de la casa con patatitas fritas                    | 20 |
| Lomo alto de vaca (450 grs. aprox.) sobre plato de barro caliente y su guarnición | 29 |
| Pollo al curry estilo thai sobre arroz jazmín                                     | 16 |
| Secreto ibérico a la plancha con puré de boniato                                  | 21 |
| Timbal de rabo de vacuno desmigado sobre patata pochada y con compota de manzana  | 18 |

## ...Y EL MENÚ INFANTIL para los más pequeños (a elegir un plato)

|                                                                                                                                                                                                                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Albóndigas de ternera con patatas fritas                                                                                                                                                                                                                     |    |
| Crujientes de pollo buenísimos, con su salsa  / Pasta rica con boloñesa o carbonara  | 16 |
| Helado de la casa                                                                                                                                                                                                                                            |    |
| -----                                                                                                                                                                                                                                                        |    |

¡PREGUNTE POR NUESTRAS RECOMENDACIONES FUERA DE CARTA!

PAN 0,90€ / unidad - SERVICIO MESA 1,00€ / comensal - I.V.A. incluido

Reservas Whatsapp 629 024 214 - [www.espacioherreria.es](http://www.espacioherreria.es)