

PARA COMENZAR

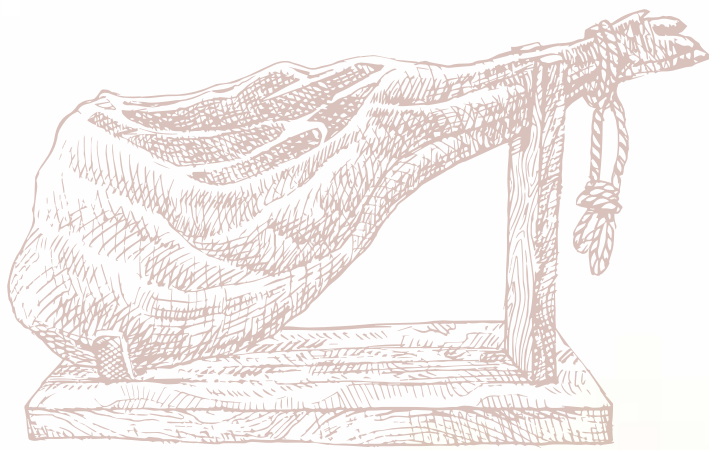
MORCILLA DE LEÓN	12€
<i>Black pudding typical from León</i>	
MOLLEJAS GUIADAS DE TERNERA	18€
<i>Stew of veal sweetbreads</i>	
MOLLEJAS A LA PLANCHA DE LECHAZO	18€
<i>Veal sweetbreads on the grill</i>	
FOIE DE PATO CON ESCAMAS DE SAL Y CONFITURA DE ARÁNDANOS	24€
<i>Duck foie with blueberry jam</i>	
CALLOS CASEROS	12€
<i>Home made pork tripe</i>	
ALCACHOFAS SALTEADAS CON JAMÓN IBÉRICO	16€
<i>Sautéed artichokes with iberian ham</i>	
PUERROS CON TACOS DE IBÉRICO Y QUESO DE VALDEÓN	20€
<i>Leeks with blue cheese of Valdeón sauce</i>	
SETAS PLANCHA CON QUESO DE VALDEÓN	14€
<i>Grilled mushrooms with blue cheese of Valdeón sauce</i>	
CAZUELA DE CARACOLES GUIADOS “ESTILO TIZÓN”	22€
<i>Stewed snails “Tizon style”</i>	
CAZUELA DE ANCAS DE RANA “RECETA DE LA ABUELA”	25€
<i>Stewed frog legs “grandmother’s recipe”</i>	
TORREZNOS DE SORIA CON HUEVOS CAMPEROS	16€
<i>Torreznos of Soria</i>	
PICADILLO DE CERDO IBÉRICO CON HUEVOS CAMPEROS	15€
<i>Iberian pork mince with eggs</i>	
CAZUELA DE CHORIZO COCIDO AL VINO TINTO	12€
<i>Sausage Cooked In Wine</i>	
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO BELLOTA	14€
<i>Homemade ham croquettes</i>	

ARROZ MELOSO, PAELLAS, LECHAZO Y POLLO DE CORRAL

- POR ENCARGO -



mesón
EL TIZÓN



EMBUTIDOS

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA	28€
<i>Iberian ham "bellota"</i>	
TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS	22€
<i>Big portion of selected cured meat</i>	
CECINA DE VACA PREMIUM	14€
<i>Cured cow meat typical of león</i>	
LENGUA DE TERNERA CURADA	12€
<i>Cured marinate beef tongue</i>	
QUESO DE OVEJA CURADO	12€
<i>Cured sheep cheese</i>	
CHORIZO CURADO SOTO Y AMIO	13€
<i>Cured Chorizo of Soto y Amio</i>	

ENSALADAS

ENSALADA MIXTA DE VENTRESCA	14€
<i>Mixed salad with tuna belly</i>	
ENSALADA DE LA CASA "TIZON"	16€
<i>Homemade salad "Tizón"</i>	
ENSALADILLA RUSA	14€
<i>Russian salad</i>	
ESPARRAGOS GRUESOS DE NAVARRA CON SALMON Y ENSALADILLA	16€
<i>Big asparagus with salmon and russian salad</i>	
PIMIENTOS DEL BIERZO CON VENTRESCA	16€
<i>Red grilled peppers from bierzo with tuna belly</i>	
PIMIENTOS DEL BIERZO CON ANCHOA	22€
<i>Red grilled peppers from Bierzo with anchovies</i>	

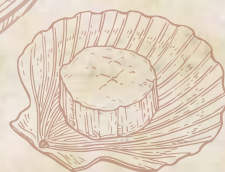
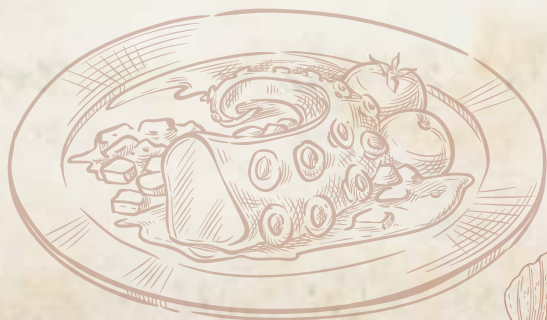


mesón
EL TIZÓN



MARISCO

ALMEJAS A LA MARINERA	S/M
<i>Clams in marinara sauce</i>	
BERBERECHOS AL VAPOR	S/M
<i>Steamed cockles</i>	
GAMBAS DE HUELVA A LA PLANCHA O AJILLO	22€
<i>Grilled shrimp or garlic</i>	
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA	20€
<i>Grilled scallops</i>	
NAVAJAS A LA PLANCHA	S/M
<i>Grilled razor shell</i>	
CARABINERO	S/M
<i>Carabinero shrimp</i>	
CIGALAS A LA PLANCHA	S/M
<i>Crayfish</i>	
OSTRAS	4€/UD
<i>Oysters</i>	
NECORAS PLANCHA O COCIDAS	S/M
<i>Grilled or cooked necoras</i>	
CHIPIRONES A LA PLANCHA	16€
<i>Grilled squid</i>	
PULPO A LA GALLEGA	27€
<i>Galician style octopus</i>	
PULPO BRASA	24€
<i>Grilled octopus</i>	





PEJSCADO

- BACALAO AJOARRIERO** 18€
Cod fish at the "ajoarriero style" (seasoned with garlic and paprika)
- MERLUZA A LA PLANCHA O MARINERA** S/M
Grilled or marinated hake
- LOMO DE RODABALLO** S/M
Wild turbot
- LUBINA SALVAJE AL HORNO** S/M
Baked wild sea bass

CARNES

- CARNE A LA PIEDRA (LOMO BAJO)** 40€/kg
Steak served on a stone plate
- CHULETON MADURADO DE VACA** 49€/kg
Matured cow t-bone steak
- ENTRECOT A LA PLANCHA** 25€
Beef entrecote steak on the grill
- CHULETILLAS DE LECHAZO** 19€
Griddled lamb chop
- RABO DE TORO GUISADO** 18€
Stewed oxtail
- MANITAS DE MINISTRO GUISADAS** 17€
Stewed pig trotters
- CECINA DE CHIVO** 22€
Cured goat meat

