



DESDE 1969

PARA COMENZAR

Morcilla de León <i>Black pudding typical from León</i>		14€
Mollejas guisadas de ternera <i>Stew of veal sweetbreads</i>		22€
Mollejas a la plancha de lechazo <i>Veal sweetbreads on the grill</i>		22€
Callos caseros <i>Home made pork tripe</i>		13,50€
Alcachofas salteadas con jamón ibérico <i>Sautéed artichokes with iberian ham</i>		17,50€
Puerros con tacos de ibérico y queso de Valdeón <i>Leeks with blue cheese of Valdeón sauce</i>		20,50€
Setas plancha con queso de Valdeón <i>Grilled mushrooms with blue cheese of Valdeón sauce</i>		16€
Cazuela de caracoles guisados “estilo Tizón” <i>Stewed snails “Tizon style”</i>		22€
Cazuela de ancas de rana “receta de la abuela” <i>Stewed frog legs “grandmother’s recipe”</i>		25€
Torreznos de Soria con huevos camperos <i>Torreznos of Soria</i>		17€
Picadillo de cerdo ibérico con huevos camperos <i>Iberian pork mince with eggs</i>		16€
Cazuela de chorizo cocido al vino tinto <i>Sausage cooked in wine</i>		14€
Croquetas caseras de jamón ibérico bellota <i>Homemade ham croquettes</i>	 	16,50€

EMBUTIDOS

<i>Jamón ibérico bellota</i> <i>Iberian Ham "Bellota"</i>	28,50€
<i>Tabla de embutidos ibéricos</i> <i>Big portion of selected cured meat</i>	24€
<i>Cecina de vaca premium IGP</i> <i>IGP Cured cow meat typical of León</i>	18€
<i>Lengua de ternera curada</i> <i>Cured marinate beef tongue</i>	16€
<i>Queso de oveja curado</i> <i>Cured sheep cheese</i>	14€
<i>Chorizo curado Entrepeñas</i> <i>Cured chorizo of Entrepeñas</i>	13€
<i>Lomo ibérico o lomo ibérico</i> <i>Cured iberian loin or little cured iberian loin</i>	24€

ENSALADAS

<i>Ensalada mixta de Ventresca</i> <i>Mixed salad with Tuna Belly</i>	17€
<i>Ensalada de la casa "Tizon"</i> <i>Homemade salad "Tizón"</i>	18,50€
<i>Ensaladilla Rusa</i> <i>Russian salad</i>	14€
<i>Ensalada templada de pimientos con perdiz escabechada</i> <i>Warm pepper salad with pickled partridge</i>	19,50€
<i>Espárragos gruesos de Navarra con salmón y ensaladilla</i> <i>Big asparagus with salmon and russian salad</i>	16€
<i>Pimientos del Bierzo con ventresca</i> <i>Red grilled peppers from Bierzo with tuna belly</i>	17,50€
<i>Pimientos del Bierzo con anchoa</i> <i>Red grilled peppers from Bierzo with anchov</i>	25€

MARISCO

<i>Almejas a la marinera</i> <i>Clams in marinara sauce</i>	 	s/m
<i>Berberechos al vapor</i> <i>Steamed cockles</i>		s/m
<i>Gambas de huelva a la plancha o ajillo</i> <i>Grilled shrimp or garlic</i>		22€
<i>Zamburiñas a la plancha</i> <i>Grilled scallops</i>		20€
<i>Navajas a la plancha</i> <i>Grilled razor shell</i>		s/m
<i>Carabinero</i> <i>Carabinero shrimp</i>		s/m
<i>Cigalas a la plancha</i> <i>Crayfish</i>		s/m
<i>Ostras</i> <i>Oysters</i>		4€/ud
<i>Nécoras plancha o cocidas</i> <i>Grilled or cooked necoras</i>		s/m
<i>Chipirón de potera frito</i> <i>Fried squid</i>		19€
<i>Pulpo a la gallega</i> <i>Galician style octopus</i>		27€
<i>Pulpo brasa</i> <i>Grilled octopus</i>		24€

S/M = Precio según mercado

PESCADO

Bacalao ajoarriero <i>Cod fish at the "ajoarriero style" (seasoned with garlic and paprika)</i>		22,50€
Congrio ajoarriero <i>Conger at the "ajoarriero style" (seasoned with garlic and paprika)</i>		21,50€
Merluza a la plancha o marinera <i>Grilled or marinated hake</i>	 	s/m
Lomo de rodaballo salvaje a la plancha <i>Wild turbot</i>	 	s/m
Lubina salvaje al horno <i>Baked wild sea bass</i>	 	s/m
Bocarte frito <i>Fried anchovy</i>	 	16€

CARNES

Carne a la piedra (lomo bajo) <i>Steak served on a stone plate</i>		50€/kg
Chuletón madurado de vaca <i>Matured cow t-bone steak</i>		59€/kg
Entrecot a la plancha (500gr. aprox.) <i>Beef entrecote steak on the grill</i>		28€
Chuletillas de lechazo <i>Griddled lamb chop</i>		22€
Rabo de toro guisado <i>Stewed oxtail</i>	 	20€
Manitas de ministro guisadas <i>Stewed pig trotters</i>	 	19,50€
Cecina de chivo cocida <i>Cooked cured goat meat</i>		25€

POSTRES

Mousse de maracuyá Passion fruit mousse		7€
Crema de limón Lemon cream		7€
Tarta de queso horneada Baked Cheesecake	 	7€
Crema catalana Catalan cream	 	7€
Yogur griego con higos en almíbar Greek yogurt with figs in syrup		6,50€
Coulant de chocolate con helado de turrón Chocolate coulant with nougat ice cream	  	7€
Sorbete de limón Lemon sorbet		7€
Surtido de helados Assortment of ice creams		7€
Fruta de temporada Seasonal fruit		4,50€

LISTADO DE ALÉRGENOS



Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados).



Crustáceos y productos a base de crustáceos.



Huevos y productos a base de huevo.



Pescado y productos a base de pescado.



Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.



Soja y productos a base de soja.



Leche y sus derivados.



Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pistachos y derivados).



Apio y productos derivados.



Mostaza y productos derivados.



Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo.



Dióxido de azufre y sulfitos. Son utilizados como antioxidantes y conservantes, por ejemplo en frutas secas, vino, patatas procesadas, etc.



Altramuces y productos a base de altramuces.



Moluscos y productos a base de moluscos.



DESDE 1969

**CONSULTE
NUESTROS PRODUCTOS
DE TEMPORADA**