



EL Reguero Moro

CALLE CAMINO ANTIGUO DE VILLORIA, VILLAREJO DE ÓRBIGO (León)

Tel: 650955315

elregueromoro@elregueromoro.com



CARTA DE PLATOS



Impreso el 28/10/2025 17:12

ENTRANTES FRIOS

Ensalada EL Reguero Moro	9,00 €
Tosta Escalibada con bonito en escabeche de verduras	10,00 €
Anchoas caseras con queso curado	12,00 €
Anchoas caseras sobre "pa amb tomaquet"	12,00 €
Carpaccio de vaca con virutas de Foie Micuit	14,00 €
Carpaccio de trucha curada y marinada al eneldo	10,50 €
Ración de "Pa amb tomaquet"	2,50 €
Lengua curada, pimientos asados y queso de cabra	13,00 €
Virutas de Ibérico de bellota (100 grs.)	19,00 €
Virutas de cecina Maragata (100 grs)	14,00 €
Tosta de jamón ibérico de bellota	10,50 €

ENTRANTES CALIENTES

Parrillada de verduras con Romescu	11,00 €
Salteado de pulpo, langostinos y garbanzos	12,80 €
Chorizos asados al horno	8,00 €
Hojaldre de "Cap y Pota" de ternera con pisto de verduras	9,00 €
Manitas de cerdo guisadas a nuestra manera	8,00 €
Manitas de cerdo guisadas a nuestra manera con garbanzos	8,00 €
Huevos fritos trufados con foie y patatas paja	15,00 €
Nuestros gambones al ajillo	12,00 €

ENTRANTES A LA BRASA

Mollejas de ternera con ajo y perejil	16,00 €
Tentáculo de pulpo a la Griega	17,00 €

SUGERENCIAS

Fiambre de codillo con allioli de membrillo y pimientos asados	9,50 €
Mejillones a nuestra manera	8,50 €
Berberechos de la Ría a la plancha	13,00 €
Merluza de Pincho a la marinera con salsa de berberechos	15,00 €
Lubina a la brasa con patatas asadas	19,00 €

PLATOS DE LAS JORNADAS MICOLÓGICAS

Carpaccio de Amanita Caesarea con aceite de trufa	20,00 €
Boletus Pinícola a la plancha con ajo y perejil	15,00 €
Boletus Pinícola confitado con virutas de foie - micuit	18,00 €
Salteado de setas silvestres	15,00 €
Langostinos albardados con panceta sobre salsa de setas	11,00 €
Bacalao a la plancha con Romescu y angulas de monte salteadas	19,00 €
Chuletón de paleta de ibérico con salsa de Amanita Caesarea	19,00 €

CARNES DE LOS MONTES DE TOLEDO A LA BRASA

Magret de ternera con escalibada	13,00 €
Marinado de añojo	12,00 €
Centro de chuletón de añojo	20,00 €
Chuletillas de lechazo ibérico	16,00 €
Entrecot de cerdo ibérico	14,00 €

PASTA Y ARROCES

Ñoquis de setas de cardo silvestre y cecina crujiente	10,00 €
Tortelone con boletus y virutas de foie - micuit	13,00 €
Fideuá mediterránea (2 personas) precio por ración	12,00 €
Paella mixta (mínimo dos raciones) precio por ración	12,00 €
Arroz negro (mínimo 2 raciones) precio por ración	12,00 €

BACALAO

Bacalao Ajorreguero	17,00 €
Bacalao a "La Llauna)	16,00 €
Bacalao a la plancha con pisto de verduras	15,00 €
Bacalao al ajillo con langostinos	17,00 €

CARNES

Carrilleras de ibérico con manzana salteada	10,00 €
Paletilla de lechazo asado a la castellana	22,00 €
Confit de pato con salsa agri dulce de naranja	13,00 €

CARNES A LA BRASA

Solomillo de vaca con hígado de pato	18,00 €
Taco de solomillo de vaca albardado con panceta y salsa al gusto	15,00 €
Hamburguesa gourmet (vaca, boletus y foie)	9,50 €
Secreto de ibérico en salsa de pimienta verde	13,00 €
Presa de ibérico con patatas panadera y allioli	15,00 €
Butifarra con alubias del Ganxet "fritas y allioli"	9,00 €
Hamburguesa de lechazo con arándanos	11,00 €

Información sobre Alérgenos

 Cereales con gluten  Crustáceos  Huevos  Pescado

 Cacahuetes	 Soja	 Leche	 Frutos de cáscara
 Apio	 Mostaza	 Sésamo	 SO ₂ (sulfitos)
 Altramuces		 Moluscos	

La información de alérgenos se muestra conforme al **Reglamento (UE) nº 1169/2011** relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor.

Dependiendo de cada carta y de la información aportada por el establecimiento, los alérgenos de los platos **pueden aparecer reflejados o no**. Cuando se indiquen, la información tiene carácter **meramente informativo** y puede contener **errores u omisiones**, pudiendo existir además **trazas por contaminación cruzada**. Si los alérgenos **no se muestran** en la carta, el cliente debe **consultarlo expresamente en el establecimiento** antes de pedir o consumir.

La responsabilidad del establecimiento se refiere exclusivamente a la información que facilite **directamente al cliente** en el momento del pedido y del servicio, **una vez que el cliente haya comunicado expresamente sus alergias o intolerancias y solicitado confirmación** sobre la composición del plato. El cliente debe **informar** siempre de sus alergias/intolerancias y **confirmar** la idoneidad del plato antes de realizar el pedido y consumirlo. Los datos mostrados en ConMenu son **orientativos** y pueden contener errores u omisiones; **ConMenu no garantiza su exactitud ni asume responsabilidad alguna** por su uso.