



CARTA DE PLATOS

Impreso el 30/10/2025 15:36



RACIONES

Jamón Ibérico	16,00 €
Cecina de León	9,90 €
Ventresca con pimientos	10,95 €
Sepia a la plancha	7,25 €
Pulpo a la gallega	13,80 €
Calamares a la romana	6,50 €
Mollejas de lechazo	9,00 €
Croquetas de elaboración propia	6,00 €
Gambas al ajillo	14,00 €
Langostinos a la plancha	15,00 €

ENTRANTES Y SOPAS

Sopa de pescado y marisco	4,95 €
Sopa de cocido	3,85 €
Sopa castellana	3,95 €
Entremeses variados	6,50 €
Menestra de verdura	5,70 €
Ensalada mixta	6,50 €
Ensalada Madrileño	9,50 €
Revuelto de la casa	8,75 €
Ensaladilla rusa	4,90 €
Tortillas variadas	3,80 €
Huevos rotos	4,00 €

ESPECIALIDADES DE LA ZONA NORTE DE TIERRA DE CAMPOS

Lenteja pardina con chorizo de Mayorga	4,50 €
Pisto de bacalao con huevos de corral	8,50 €
Puerros de Sahagún con crema de pimientos	9,75 €
Tierruca	12,00 €
Pichones de vuelo a la receta de la abuela	17,25 €

PESCADOS

Merluza de pincho	16,95 €
Lenguado a la plancha	19,95 €
Lubina a la espalda	14,95 €
Salmón a la plancha	9,50 €

CARNES

Entrecot a la pimienta	17,50 €
Solomillo de ternera	18,00 €
Chuletillas de lechazo churro	16,50 €
Lomo de cerdo con patatas y pimientos	7,90 €
Bistec de ternera con patatas y pimientos	9,70 €

POSTRES

Queso de oveja curado	5,50 €
Natillas caseras	3,50 €
Tarta de queso con pata de mulo	5,00 €
Flan de la casa	4,00 €
Tarta helada	4,20 €
Torrija casera	3,50 €
Sorbete de mandarina	3,50 €

Información sobre Alérgenos

- | | | | |
|---|--|--|--|
|  Cereales con gluten |  Crustáceos |  Huevos |  Pescado |
|  Cacahuete |  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.