



# TABERNA PEDRAZA

## NUESTRA IDENTIDAD

---

	1/2 RAC./ UD.	RACIÓN
Tortilla de Betanzos, con Huevos de Corral de Gallina Joven (Tortilla entera)		15,00
---> Tazón de Gazpacho con su Guarnición		6,50
---> Croquetas Cremosas de Jamón de Bellota, 100 % Ibérico Puro	2,00 Ud.	
---> Croquetas Cremosas de Pollo y Huevo	2,00 Ud.	
---> Croquetas Cremosas de Merluza Gallega	2,10 Ud.	
Felinos "Mejillones Tigres"	2,30 Ud.	
Buñuelos de Bacalao al punto de sal	2,30 Ud.	
---> La Ensaladilla de Carmen	7,50	13,50
Chistorra Artesana con Pimientos de Padrón	6,50	11,50
Morcilla de Beasain con Manzana	5,80	10,50

## DE TABERNA

---

Anchoas del Cantábrico a la Bilbaína	14,00	21,00
Chorizo de Pueblo a la Parrilla	6,20	9,80
---> Callos de Ternera Estofados	9,50	16,00
---> Pimientos del Piquillo rellenos de Bacalao	12,00	18,50
Huevos Fritos de Gallina Joven con Patatas Fritas o Pisto Manchego		14,00
Butifarra de Olot a la Parrilla con Mongetes del Ganxet y Escalivada		18,50
Mollejas de Cordero Lechal al Ajillo	12,00	18,50

## EMBUTIDOS

---

---> Cecina de Vaca Vieja (24 meses de curación)	12,00	19,00
---> Jamón de Bellota, 100% Ibérico Puro	16,00	25,00

## QUESOS

---

---> Disponemos de una amplia selección de Quesos Artesanos. *Consúltenos*

## CONSERVAS Y SEMICONSERVAS

---

---> Anchoas de Santoña en aceite Sanfilippo		16,00
---> Boquerones en Vinagre con Aceitunas y Patatas Fritas	7,50	12,00
---> Berberechos de las Rías Gallegas Espinaler		19,00
---> Mejillones en Escabeche Franco 7-10 piezas		9,50
---> Sardinhas da La Gondola Millesime, en aceite de oliva		9,00



DE LA HUERTA	1/2 RAC.	RACIÓN
---> Escalivada a la Parrilla de Berenjena, Pimiento Rojo y Cebolla	7,80	11,80
Ensalada Verde <i>Finca Monjarama</i> con Cebolleta		7,80
Ensalada de Tomate de Temporada y Cebolleta		9,50
Ensalada de Ventresca de Bonito, Tomate de Temporada y Cebolleta		18,50
---> Ensalada Templada de Puerros y Pimientos del Piquillo Confitados		16,00
---> Pollo Picantón Escabechado en Ensalada de Tomate	14,00	21,00
<b>COCIDO MADRILEÑO</b>		
---> Cocido Madrileño. El Cocido de Carmen (Previa reserva con 48 h de antelación)		33,00
<b>DEL CAMPO Y LA DEHESA</b>		
Chuletón de Vaca. Maduración 30 días aprox. (al peso)		59,00 €/Kg
Chuletón de Vaca Gallega. Maduración +90 días. (al peso). <i>Cármicas Lyo</i>		69,00 €/Kg
Hamburguesa de Buey Gallego Madurado con Patatas fritas		18,50
Pluma de Bellota, 100% Ibérico Puro, con Guarnición		24,00
Presa de Bellota al Ajillo		24,00
---> Carrilleras de Bellota, 100 % Ibérico Puro, con Puré		21,00
---> Rabo de Vaca Estofado		22,00
---> Albóndigas de Ternera Tradicionales		19,00
<b>DEL MAR</b>		
---> Fritos de Pixín (Rape de tripa negra)		24,50
---> Chipirones en su Tinta con Arroz		21,00
Cochas de Merluza Gallega al Pil Pil		27,00
---> Canelones Tradicionales de Atún		18,50
Pulpo a la Plancha con Guarnición		19,50
<b>GUARNICIONES</b>		
Patatas Fritas		4,90
Pimientos de Padrón		4,90
Berenjenas Rebozadas		4,90
PONLE UN HUEVO ( <i>Añade un huevo frito a cualquiera de nuestros platos</i> )		4,60

Servicio en Sala (Incluye Pan y Aperitivo): 2,50 €/persona - Precios IVA incluido

Les rogamos nos informen de cualquier alergia o intolerancia que padezcan

---> Platos disponibles para llevar. El Cocido para llevar debe reservarse con 48 h de antelación



## Menú Pedraza Para 2

Mínimo 2 personas. 48,00 € Por Persona

Pan y aperitivo

Tortilla de Betanzos, con Huevos de Corral de Gallina Joven (Tortilla entera)

Croquetas Cremosas de Merluza. 2 Ud

Chistorra Artesana con Pimientos de Padrón. 1/2 rac.

Ensalada Verde con Cebolleta

Chuletón de Vaca. Maduración 30 días aprox. (1 kg)

Postre a elegir

*Los menús son a mesa completa y no se comparten.*