



NUESTRA IDENTIDAD

Tortilla de Betanzos
con Huevos de Corral de Gallina Joven 21

Croquetas Cremosas
de Jamón de Bellota 2,50 ud

La Ensaladilla de Carmen ½ 7.80 Rac 13,90

Chistorra Artesana a la Parrilla
con Pimientos de Padrón ½ 8.50 Rac 13,50

Caracoles en Salsa 19

Callos de Ternera Estofados ½ 11.50 Rac 19,50

DE LA HUERTA

Ensalada de Tomate de Temporada y Cebolleta 13,50

Ensalada de Ventresca de Bonito
con Tomate de Temporada y Cebolleta 24,50

Pimientos del Piquillo Pilpileados ½ 12.50 Rac 19

Guisantes Lágrima de Llaneras
A la parrilla con caldo de Jamón 24,50

CUCHARA

Sopa de Pescado y Marisco 21

Todos los días Carmen hace un Guiso de
Cuchara. Consulte el de hoy

Servicio en Sala: Suplemento de 3,50 €/persona. (Incluye Pan y Aperitivo)

Precios IVA incluido

Las Comandas que no vayan acompañadas de un plato principal serán atendidas
en la zona de Bar

Les rogamos nos informen de cualquier alergia o intolerancia que padezcan

EMBUTIDOS Y QUESOS

Jamón Ibérico de Bellota
Joselito Gran Reserva ½ 17.50 Rac 28

Cecina de Wagyu ½ 19 Rac 29

Disponemos de una amplia selección de Quesos
Artesanos. Consúltenos

CONSERVAS Y SEMICONSERVAS

Anchoas de Santoña en aceite Sanfilippo
con Mantequilla y Queso Fresco 21,50

Boquerones en Vinagre
con Patatas Fritas 15

Mejillón D.O.P Galicia en Escabeche
8/12 piezas. Franco. 15

Berberechos de las Rías Gallegas
Espinaler 19



COCIDO MADRILEÑO

El Cocido de Carmen
Académica de los Cocidos de España. 42

El Cocido es por persona y solo se sirve a mesa
completa



CARNES A LA PARRILLA

Hamburguesa de Buey Gallego Madurado 21

Steak Tartar de Solomillo de Ternera Gallega Ecológica 31

Solomillo de Vaca a la Parrilla 34

(añade a tu Solomillo 2 huevos fritos con patatas fritas) Sup 10,50

Chuleta de Ternera Gallega Ecológica 62 €/kg

Chuletón de Vaca Simmental

Origen Centroeuropa 85 €/kg

Chuletón Extra de Vacas Autóctonas Ancestrales

Un homenaje a la tradición ganadera y a la esencia más pura de la carne

Origen Galicia y Norte de Portugal 110 €/kg

Chuletón Supremo de Buey

El animal más noble, donde el tiempo y el fuego honran la tradición

Origen Galicia y Norte de Portugal 138 €/kg

Solomillo entero de Ternera Gallega. 1.300 Kg

(exclusivo, sólo 2 a la semana) 160 €/Ud

PESCADOS Y MARISCOS

Merluza de Anzuelo a la Parrilla 28

Cocochas de Merluza Gallega al Pil-Pil 35

Lubina del Atlántico a la Parrilla 66 €/kg

Rodaballo del Cantábrico a la Parrilla. 88 €/kg

Bogavante del Cantábrico a la Parrilla. 95 €/kg

(añade a tu Bogavante 2 huevos fritos con patatas fritas) Sup 10,50

Además ...

Caviar Baerii Antonius Siberien 6 estrellas. 30 gr. 85 €

Algunos de los pescados o mariscos pueden no estar disponibles.
Compramos diariamente lo mejor de nuestras Lonjas. Consúltenos.

En Taberna Pedraza trabajamos exclusivamente con razas autóctonas ancestrales, custodias vivas de un legado ganadero milenario. Animales criados en libertad, alimentados de pastos naturales, que desarrollan una carne de calidad excepcional: infiltrada, jugosa, con matices profundos y únicos que hablan del territorio del que provienen. Cada corte es el reflejo de una tradición que respeta los tiempos, las tierras y el bienestar animal, ofreciendo una experiencia gastronómica auténtica e irrepetible.

Creemos en la pureza de nuestras razas autóctonas, animales que llevan siglos adaptándose a sus tierras, forjando una genética única, fuerte y noble. De esas raíces nace una carne con alma, con carácter, que honra a los ganaderos y al paisaje que la vio crecer.

Entre nuestras carnes encontrará razas como la Minbota, la Arouquesa o la Marinhoa, cada una con su propia identidad, textura y sabor, seleccionadas personalmente por su nobleza y calidad insuperable.



GUARNICIONES

Patatas Fritas 6,90

Pimientos de Padrón 6,90

Pimientos del Piquillo
Pilpileados 1/2 12.50 Rac 19

Seleccionado por Carmen para ti

1/2 Docena de Huevos Camperos 4,90

1 Kg de Garbanzos Pedrosillanos 5,80