

## PARA EMPEZAR BIEN...

<i>Jamón ibérico 5J selección privada by Vamuca</i>	24
<i>Anchoas de Santoña con aceite de arbequina</i>	18
<i>Croquetas caseras</i>	9
<i>Mollejas a la leonesa</i>	14
<i>Pulpo a la brasa sobre puré de patata y pimentón</i>	21
<i>Zamburiñas a la gallega</i>	14
<i>Tortilla de bacalao</i>	10
<i>Puerros gratinados</i>	12



### "MADE IN LEÓN"



*Morcilla de León sobre patatas paja* 10

*Cecina de León* 14

*Chorizo picante de León* 9

*Lengua curada con lascas de queso y aceite de pimentón* 10

*Huevos rotos con picadillo casero de matanza* 10

*Manitas a la leonesa con garbanzos Pico Pardal* 10

## ENSALADAS & PASTAS

**CANELONES**  
*de rabo* > 18

**ENSALADA DE POCHAS**  
*con bacalao y ajoarriero* > 12

**COGOLLOS CON VENTRESCA,**  
*vinagreta de miel y mostaza* > 10

**MACARRONES**  
*de la suegra* > 10

**POR ENCARGO**  
(24h)

**LECHAZO**  
asado  
(min. 2 pax.) 18 p.p.

**SOLOMILLO**  
Wellington  
(min 2 pax.) 20 p.p.

## CON CUCHARA

*Alubias canela estofadas con morro* > 10

*Garbanzos fritos al ajillo con gambas* > 14

*Crema de zanahoria y jengibre con zamburiñas* > 12

¡PREGUNTA  
POR NUESTRO

**PESCADO DEL DÍA!**



**CASA III**  
**MANDO**  
by vamuca.

## CARNES DE NUESTRA TIERRA



*Cachopo "como en Asturias"* 16

*Chuletón del Norte* 45/kg

*Chuletillas de conejo* 15

*Solomillo asado a la pimienta en grano* 20

*Albóndigas de carrillera con migas de chorizo y orégano* 16

*1/2 Solomillo con huevo frito de corral* 15

*Tacos de entrecot con refrito de ajos tiernos* 18

*Caldereta de lechazo* 16