





Entrantes del día Fríos....

Cecina con Almendras Fileteadas y Lascas de Queso Manchego 16. €

Jamón Ibérico con Tostas y Tomate 22. € 

Tabla Quesos variados: semi, curado, reserva/ 14. €

Ensalada de Las Musas Variada con 9 ingredientes 12. €  

Pate de Perdiz de la Casa, con Gele de Vino de Naranja y Manzana asada 7. €    

Perdiz Deshuesada en Escabeche con Brotes Tiernos y Frutos Rojos 17. € 

Bombón de Foie Micuit con chocolate negro y dulce de limón natural 7. €  





Bonito Escabechado Casero del Norte con Tomate Natural 15.€



Entrantes del día Calientes.....

Gachas Típicas Manchegas con sus Tocinetas 10. €

Migas Típicas de Pastor 10. € 


Pisto Manchego con Rosquilletas Artesanas 10. € 




Croqueta de cocido / única / 3. €    

Queso Frito de Valdivieso con Bizcocho de Aceitunas 4, 50. €  

Setas de Temporada con Foie y Arrope Manchego 17. €

Pulpo Asado Brasa de Carbón con Manzana y Tomate Dulce 8,80. €

Verduras en Tempura con Miel de Espliego y Jamón de Pato 14. € 

Torrija de Tomate y queso de Cabra con Jamón 5,50. €   

Bogavante Fresco al Ajillo 33. €

Almejas en Salsa Marinera 14. €

250g Langostinos Frescos Cocidos 25. €

Sardinas a la Brasa con Tomate Natural 12. €

Fritura de Boquerones Frescos 12. € 

Puntilla de Calamar 16.€ 

Todos los precios IVA. Incluido
2. € Servicio en Mesa

Pescados, lo mejor de Lonja...

Bacalao Confitado en Aceite del Molino con Pisto Manchego 18. €


Calamar a la Plancha con Mojo Rojo 18. €

Rape Negro a la Plancha con Salsa Menier de Alcaparras 22. €

Besugo Asado al Horno ó a la Bilbaína
(Mínimo 2 Personas) 20. € Ración

Carnes de la Tierra....

Cochinillo asado Deshuesado, en su jugo con naranja natural y miel 21. €

Cordero Asado Deshuesado con Crema de Berenjenas 18. € 


Chuletillas de Cordero Lechal a la Parrilla de Carbón Vegetal 18. €

Paletilla de Cordero asado Estilo Arriero 22. €  

Entrecot de Angus a la Parrilla de Carbón Vegetal 24. €

Solomillo de Ternera a la Parrilla de Carbón Vegetal 22. €

Pluma Ibérica a la Parrilla de Carbón Vegetal 20. €

Carrillada de Ibérico al Vino Tinto con Crema de Patata Especiada 18.€ 

Postres de la Casa....


Fruta Natural de Temporada Preparada 4,50. €

Sorbete de Mandarina con Chocolate Blanco 4,50. €  

Cremoso de Arroz con Leche, Chocolate Blanco en Dos Texturas
con helado de Coco 5.50.€ 

Bizcochona de Arrope con Finas Natillas de Jengibre 5.50.€   

Torrija Frita con Crema Pastelera y Helado de Canela 5,50.€    

Barquillo con Mousse de Chocolate y Finas Natillas 5.50. €   

Bizcocho de Chocolate de Nueces y Helado de Vainilla 5.50.€  

Delicioso de Melocotón con Crema Chantilly y Helado de Yogurt 5,50.€   



Plato infantil Divertido:

Jamón serrano, Queso Fresco, Castillos, Calamares, Patatas y
Croqueta de Cocido    


15. € IVA incluido

Menú del día para hoy...


Entrantes a elegir:

Sopa de Cocido con Fideos  

Patata con Queso, Huevo Frito y Bacon

Judías Blancas Estofadas con Sacramentos
de Cerdo 

Segundo a elegir:

Carne de Cocido con Verduras 

Sardinas a la Brasa con Tomate Natural

Postre a elegir:

Mango Natural Preparado

Tarta con Melocotón con Crema Pastelera y
Helado   

Bebida a elegir:

1 Heineken

1/2 Agua

1 Refresco

1 Copa Vino de la Casa

15. € IVA incluido

