



Asador

Aperitivos

*Jamón ibérico de bellota
Queso viejo de Zamora
Morcilla de arroz y compota de manzana y piñones
Nuestra empanada especial*

De nuestro horno de leña

*Pierna de cordero lechal
o
Cochinillo
(Acompañado de patatas panaderas)*

Dado que el tiempo de cocción de las carnes en el horno es de más de dos horas, es imprescindible reservar con antelación las cantidades de unas y de otras

Postre

*Helado de vainilla con chocolate caliente
Café
Cava*

Bodega

*Vino tinto Valdelana (Rioja) o Torrederos (R. Duero), Vino blanco (Rueda),
Cervezas, Manzanilla, Sangría, Cava, Refrescos,...*

*Precio por comensal: 48 €
Máximo 50 comensales*