



ENTRANTES

	Jamón 100x100 de raza ibérica de Guijuelo	25,00€		Ensalada Villacazorla Mezclún de lechugas, cogollos, tomate, espárragos, ventresca, anchoas y huevo duro	10,50€
	Lomo embuchado 100x100 raza ibérica de Guijuelo	25,00€		Ensalada de cogollos Con pimientos asado al carbón, ventresca, anchoas ó salmón ahumado y huevo duro	16,30€
	Queso Puro y curado de oveja zamorana	14,00€		Gazpacho Servido con picadillo de hortalizas y pan con emulsion de aceite virgen	6,90€
	Surtido de ibéricos Jamón, chorizo, salchichon y lomo 100x100 raza ibérica, con queso curado zamorano	24,50€		Salmorejo Servido con picadillo de ibérico o bonito, picatostes, huevo duro y emulsion de aceite virgen	8,60€
	Ensalada mixta Mezclún de lechugas, tomate, espárragos, bonito y huevo duro	6,00€		Langostinos Rayados de Huelva a la plancha con sal gorda marina	24,50€
	Gambón Del Mediterráneo a la plancha con sal gorda marina	24,50€		Parrillada de verduras Calabacín, berenjena, calabaza, setas, champiñones, cebolla, tomate y trigueros con tapitas de ibérico	18,00€
	Gambas Blanca de Huelva a la plancha o cocida con sal gorda marina	24,50€		Revueltos De setas, trigueros, champiñon, ajetes o gulas con gambas o jamón	13,50€
	Almejas De cultivo ajillo o marinera picantitas	18,50€		Setas Ostra de cultivo a la plancha o ajillo con jamón ibérico	17,20€
	Calamares Del Cantábrico fritos a la andaluza	15,40€		Lacón A la gallega con cachelos al chorizo, pimentón de la vera y aceite virgen	14,00€
	Piquillos Asados al carbón en ensalada o rellenos de bacalao con salsa vizcaina	16,80€		Pulpo A la gallega con cachelos, pimentón de la vera y aceite virgen con escamas de sal maldon	24,20€

ARROCES



Paella mixta
De arroz bomba con
calamares, almejas,
mejillones, gambones y
pollo o conejo.

Mínimo 4 personas

16,00€
por
persona



Arroz con bogavante
Especialidad de la casa
con arroz bomba y
bogavante canadiense, se
sive ligeramente

cremoso. Mínimo para 2 personas

21,50€
por
persona



Paella de marisco
De arroz bomba con
calamares, almejas,
mejillones,
berberechos, gambones y

carabineros.

Mínimo 4 personas

20,00€
por
persona



Paella de verduras
De arroz bomba con
setas,
champiñones, alcachofas, j
udias verdes, habitas,

garraones y espárragos trigueros

16,00€
por
persona

CARNES



Entrecot
De buey nacional a la
plancha con escamas de
sal maldon y patatas
fritas o panadera

24,00€



Solomillo
De buey nacional a la
plancha con escamas de
sal maldon y patatas
fritas o panadera

25,90€



Churrasco
De buey nacional a la
plancha con escamas de
sal maldon y patatas
fritas o panadera

25,90€



Filete
De buey nacional a la
plancha con escamas de
sal maldon y patatas
fritas o panadera

10,50€

CARNES



Cochinillo
1/2 cochinillo 3 raciones,
1 cochinillo 6 raciones
De segovia, lechón asado
tradicional, con patatas

panadera y pimientos

18,90€



Presa ibérica
Servida a la plancha con
escamas de sal maldon,
pimienta negra, ajo-
perejil y patatas

panadera

16,90€



Secreto ibérico
Servido a la plancha con
escamas de sal maldon,
pimienta negra, ajo-
perejil y patatas

panadera

16,90€



Solomillo ibérico
Servido a la plancha con
escamas de sal maldon,
pimienta negra, ajo-
perejil y patatas

panadera

16,90€



Escalope milanese
De ibérico o ternera con
patatas fritas

10,90€



Pechuga de pollo
con patatas fritas Plancha
o empanada

8,90€



Chuletillas
De cordero lechal de
Riaza, plancha con ajo-
perejil y guarnición de
patatas panadera

PESCADOS



Merluza
De picho al
gusto(plancha, romana,
bilbaina, vasca.Etc)

21,90€



Lubina
De esteo al
gusto(plancha,bilbaina,
horno, con guarnición de
patatas panadera

18,90€



Bacalao
De Bilbao al
gusto(plancha, romana,
andaluza, con tomate)

21,90€



Dorada
De esteo al
gusto(plancha,bilbaina,
horno, con guarnición de
patatas panadera

18,90€

POSTRES



Mousse de chocolate
Huevos, chocolate, mantequilla,
claras a punto de nieve, y azúcar,
forman combinándolos, un postre
perfecto para los muy chocolateros. Os aseguro
que el éxito esta garantizado.

4€



Profiteroles
Caseros rellenos de crema pastelera
y acompañados de nata montada y
sirope de chocolate

5€



Mousse de limón
Autentica casera, tiene como base
una crema de limón y un merengue
italiano que, una vez listos, solo hay
que mezclar al 50%

4€



Crema catalana
Estilo crème brûlée, quemada con
soplete

5€



Tarta de queso
La tradicional, galletas y
mantequilla para la base y
mascarpone, azucar, zumo de
naranja, huevo, nata, triturado y al horno.
decorada con frutos rojos y sirope

4€



Arroz con leche
Estilo asturiano muy cremoso

4€



Tarta al whisky
Crema de helado de turrón y whisky,
con yema tostada, flambeada al
whisky

5€



Flan
Al caramelo de huevo y leche
aromatizada con canela, naranja y
limón

3€



Zumo de naranja
Natural 100x100 de naranja
navelina

3,50



Pudin
Casero, estilo pan de Calatrava

3€



Sorbete de la casa
Especial digestivo de la casa a base
de helado y sorbete de limon con
champan seco y gran marnier

4€



Miloja
Semihojaldre casero, relleno de
crema y nata, decorado con azucar
glass, canela y sirope de chocolate

4€

VINOS



Blume
Vino blanco verdejo DO Rueda
Botella 75 cl



Mantel blanco
Blanco Verdejo 2018 - Vino de Rueda
Botella 75 cl



Diamante
Vino Blanco Rioja Semi Dulce
Botella 75 cl



Peñascal
Vino de aguja rosado elaborado con tempranillo y Garnacha. Pertenece a la D.O. Vinos de la Tierra de Castilla y León.
Botella 75cl



Monastério de Palazuelos
Blanco verdejo Viura
Botella 75 cl



Gran bazan
Etiqueta Ámbar vino blanco albariño DO Rías Baixas
Botella 75 cl



Viña sesmero
Vino rosado con DO Cigales con las mejores uvas de garnacha, albillo y tint
Botella 75 cl



Martin codax
Blanco Albariño 2018. Vino de D.O. Rías Baixas.
Botella 75 cl



La Emilia
Vino rosado lambrusco espumoso
Botella 75 cl



Viña alambrada
CRIANZA 1999 denominacion castilla la Mancha
Botella 75 cl



Viña alambrada
CRIANZA 1999 denominacion castilla la Mancha
Botella 75 cl



Protos
Roble 2018 - Ribera del Duero (Castilla y León).Con taninos agradables y suaves. Con final bueno y persistente, UVA TEMPRANILLO 6 meses de barrica



Protos
Roble 2018 - Ribera del Duero (Castilla y León).Con taninos agradables y suaves. Con final bueno y persistente, UVA TEMPRANILLO 6 meses de barrica



Viña ardanza
Viña Ardanza Reserva 2010 - Rioja Alta (Vino Tinto)Tempranillo



Viña ardanza
Viña Ardanza Reserva 2010 - Rioja Alta (Vino Tinto)Tempranillo



Vega real
Crianza 2015, (Ribera del Duero)



Vega real
Crianza 2015, (Ribera del Duero)

NUESTROS MENUS

Todos los menús son para 4 personas de ser menos tendrán un incremento de 2 € por persona



Menú degustación 10 % descuento

37,00€

Al centro para compartir:

Surtido de ibéricos

Parrillada de verduras

Cogollos con asadillo y ventresca

Gambon a la plancha

Croquetas caseras

Plato principal a elegir entre:

Arroz con bogavante mínimo 2 personas

Carne roja a la piedra mínimo 2 personas

Pierna de lechal al horno

Cochinillo al horno mínimo 3 personas

Carne roja a la piedra mínimo 2 personas

Buey: Entrecot, Solomillo, Churrasco, Filete

Cerdo ibérico: Solomillo, secreto, Presa

Pescado: Merluza, Bacalao, Lubina, Dorada

Postre: Fuente variada de postres caseros

Bebida: 2 botellas vino casa o dos consumiciones por persona



Menú Villacazorla 10 % descuento

26,00€

Al centro para compartir:

Surtido de ibéricos

Parrillada de verduras

Plato principal a elegir entre:

Arroz con bogavante mínimo 2 personas

Carne roja a la piedra mínimo 2 personas

Pierna de lechal al horno

Cochinillo al horno mínimo 3 personas

Carne roja a la piedra mínimo 2 personas

Buey: Entrecot, Solomillo, Churrasco, Filete

Cerdo ibérico: Solomillo, secreto, Presa

Pescado: Merluza, Bacalao, Lubina, Dorada

Postre: Fuente variada de postres caseros

Bebidas no incluidas



Menú de grupos 10% descuento

Al centro para compartir a elegir entre:

Surtido de ibéricos

Parrillada de verduras

Cogollos con asadillo y ventresca

Gambon a la plancha

Lacón a la gallega

Paté casero de pato

Croquetas caseras

Plato principal a elegir entre:

Arroz con bogavante mínimo 2 personas

Carne roja a la piedra mínimo 2 personas

Pierna de lechal al horno

Cochinillo al horno mínimo 3 personas

Carne roja a la piedra mínimo 2 personas

Buey: Entrecot, Solomillo, Churrasco, Filete

Cerdo ibérico: Solomillo, secreto, Presa

Pescado: Merluza, Bacalao, Lubina, Dorada

Postre: Fuente variada de postres caseros

Bebida: 2 botellas vino casa o dos consumiciones por persona

2 entrantes y 2º 29 €

3 entrantes y 2º 32€

4 entrantes y 2º 36€

5 entrantes y 2º 40€



Menú especialidades

30.00€

Al centro para compartir:

Surtido de ibéricos

Parrillada de verduras

Gambon a la plancha

Croquetas caseras

Arroz con bogavante

Carne roja a la piedra

Postre: Fuente variada de postres caseros

Bebida: 2 botellas vino casa o dos consumiciones por persona



Menú ejecutivo

15,00€

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Mousse de pato con frambuesa

12 croquetas caseras

Ensalada Villacazorla

12 gambones a la plancha

600grs de entrecot troceado con patatas

Ó

12 churros de presa ibérica ajillo y patatas

Ó

12 escalopines de solomillo ibérico y patatas

Ó

8 pimientos del piquillo rellenos de bacalao

PAN, Y POSTRE

BEBIDA: 1 BOTELLA DE VINO PARA

4 PERSONAS O UNA CONSUMICION

POR PERSONA

NUESTRAS OFERTAS

TODAS LAS OFERTAS SON PARA CADA 4 PERSONAS, DE SER MENOS TENDRAN UN INCREMENTO DE 2 € POR PERSONA



Carne a la piedra

Aperitivo: Paté villacazorla

Entrantes a elegir 2 entre:

Parrillada de verduras

Gambón plancha

Surtido de ibéricos

Ensalada de cogollos, asadillo, y ventresca

Plato principal: 1kg de carne roja

Bebida: 2 botellas vino casa o 2 consumiciones por persona

Postre, 2 € mas por persona (bandeja de postres caseros)

25 € POR PERSONA



Paella mixta previo encargo

16.00€

Aperitivo: Pate villacazorla

Entrante: Ensalada casa

Plato: Paella mixta

Bandeja de postres caseros 2€

mas por persona

Bebida: 2 botellas vino casa o 2 consumiciones

por persona



Arroz con bogavante

22,00€

Aperitivo : Pate villacazorla

Entrante: Ensalada casa

Plato: Arroz con bogavante

Bandeja de postres caseros 2 €

mas por persona

Bebida: 2 botellas vino casa o 2 consumiciones

por persona



Paella de verduras previo encargo

16,00€

Aperitivo: Pate villacazorla

Entrante: Ensalada casa

Plato: Paella de verduras

Bandeja de postres caseros 2 € mas por persona

Bebida: 2 botellas vino casa o 2 consumiciones

por persona



Paella de mariscos

18,00€

Aperitivo: Pate villacazorla

Entrante: Ensalada casa

Plato: Paella de marisco

Bandeja de postres caseros 2 €

mas por persona

Bebida: 2 botellas vino casa o 2 consumiciones

por persona