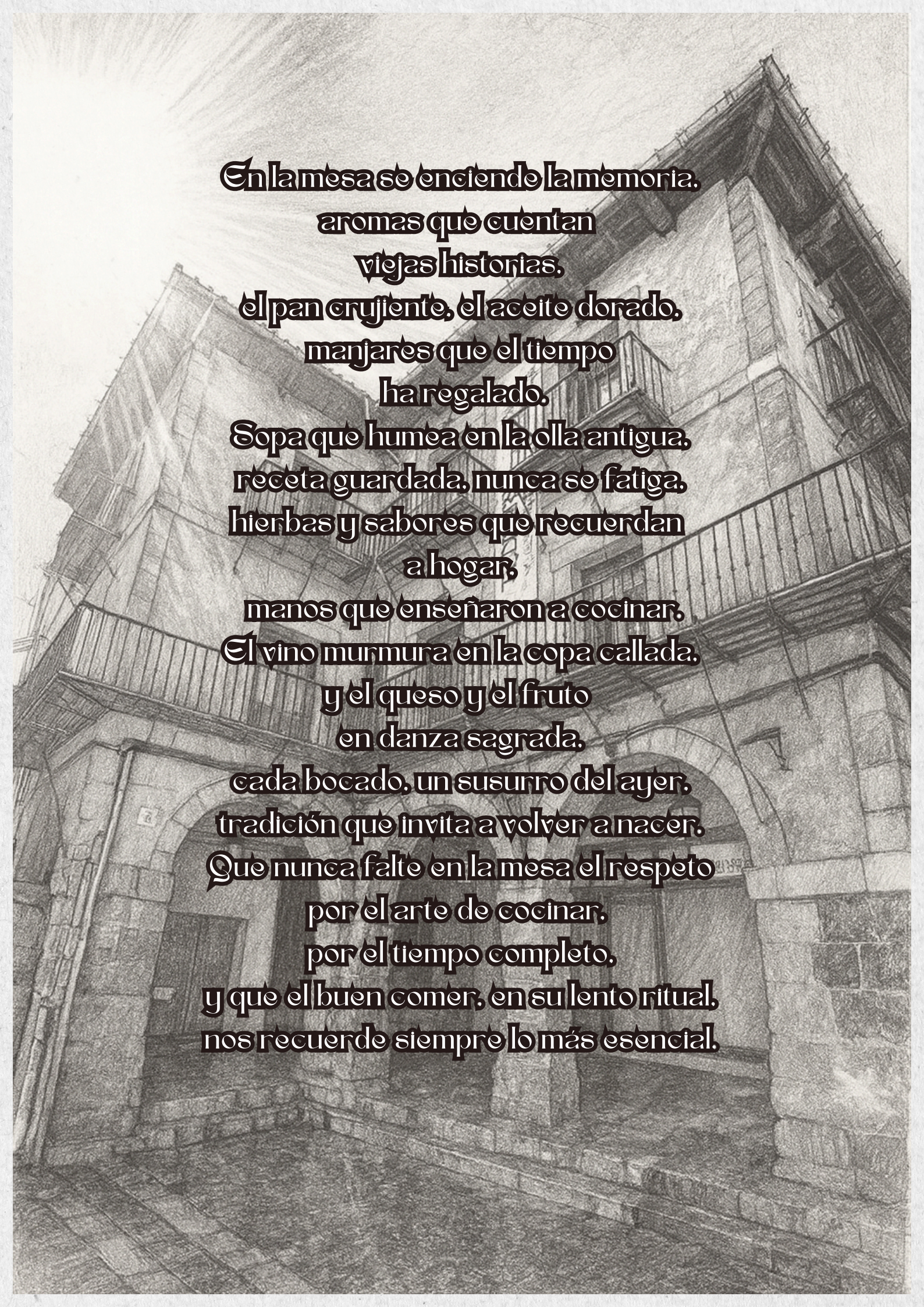




**En la mesa se enciende la memoria,
aromas que cuentan
viejas historias.
El pan crujiente, el aceite dorado,
manjares que el tiempo
ha regalado.
Sopa que humea en la olla antigua,
receta guardada, nunca se fatiga,
hierbas y sabores que recuerdan
a hogar,
manos que enseñaron a cocinar.
El vino murmura en la copa callada,
y el queso y el fruto
en danza sagrada,
cada bocado, un susurro del ayer,
tradición que invita a volver a nacer.
Que nunca falte en la mesa el respeto
por el arte de cocinar,
por el tiempo completo,
y que el buen comer, en su lento ritual,
nos recuerde siempre lo más esencial.**

MENÚ COCIDO 29'50

Un menú por comensal, opción infantil hasta 12 años
Puedes repetir de los vuelcos que quieras .

La Tradición Que Conquista Paladares
Comenzamos como manda la costumbre

PRIMER VUELCO

Selección de las mejores carnes de la tierra.
Morcillo, panceta, oreja, morro, manitas, chorizo,
lacon, costilla y tocino, acompañadas de ensalada
y relleno.

SEGUNDO VUELCO

Garbanzos "pico pardal", elaborados con el
caldo de las cocciones, acompañados con berza y
su refrito de pimentón.

TERCER VUELCO

Sopa de fideos elaborada al momento con
nuestra mezcla de caldos

ALÉRGENOS



MENÚ BOTILLO 27'90

Un menú por comensal

El Rey De Los Inviernos Bercianos

Orgullo del Bierzo . placer de todo León .



A LA BATALLA

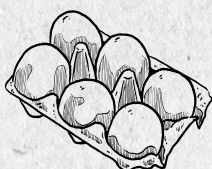


500 gramos de botillo del bierzo D.O. .
acompañado de patatas, chorizo, relleno, berza y
ensalada de tomate con ventresca.



Todos los menús incluyen pan, postre y café de
puchero. Bebidas no incluidas. precio opciones
infantiles 16 euros, hasta los 12 años.

ALÉRGENOS



POSTRES

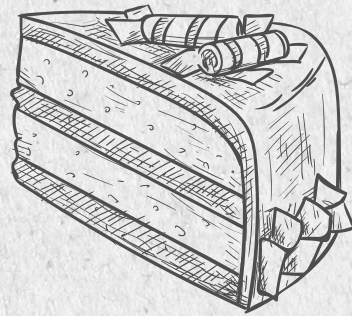
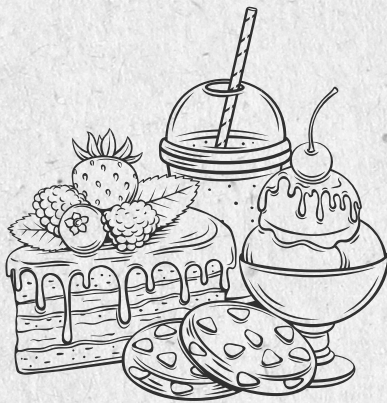
Natillas con mantecada de Astorga

Natillas de chocolate

Mus de limón y crema de almendras

Mus de castañas

Tarta de la abuela



****Que el postre sea dulce . y el recuerdo del cocido . eterno.****

ALÉRGENOS

