



PORTION 1/2

- Rinderrauchfleisch aus León mit Käse und Olivenöl 12,00€ 6,50€
- Geräucherter, in unserem Hause gepresster Schweinevorderschinken 12,00€ 6,50€
- Klare Suppe mit Einlage aus Kartoffeln, dicken Bohnen und Weißkohl 6,00€
- Unsere gebratenen, in Olivenöl eingelegten Paprikaschoten 7,00€
- *Empanada La Moncloa (mit Kartoffeln, Zwiebeln und Wurst gefüllte Pastete)* 6,00€ 3,00€
- Tortilla mit gebratenen Paprikaschoten 9,00€
- Tortilla in Tomatensoße 12,00€
- Rührei mit Rinderrauchfleisch und gebratenen Paprikaschoten 9,00€
- Eier aus Freilandhaltung mit luftgetrockneter Paprikawurst, Blutwurst oder gehackter luftgetrockneter Paprikawurst (nach Wahl) 10,50€
- Warmer Ziegenkäse mit roter und grüner Paprikamarmelade und eingelegten Zwiebeln 12,00€ 8,00€
- Gegrillte Gemüseplatte 11,00€
- Blutwurst aus León mit Salzkartoffeln 10,00€
- Tintenfisch mit Salzkartoffeln 26,00€
- Kroketten 8,50€

Salate

- Gemischter aus dem Garten (mit Zwiebeln und Tomaten) 7,50€
- Thunfisch 11,00€ 8,00€
- Moncloa (mit gegrillten Paprikaschoten, Thunfisch, Ei und eingelegten Zwiebeln) 12,00€
- Grüne Bohnen 10,00€
- Marinierte Forelle 11,00€
- Tomatensalat (der Saison) 8,50€

Fleisch

- *Botillo de La Moncloa (Schweinefleischspezialität der Region, mit Paprika und Knoblauch)* mit Kohl, Salzkartoffeln und Kichererbsen serviert 15,00€ 9,50€
- Gewürzte Rippchen 14,00€ 8,00€
- Geschmorte Schweinefüße mit Tomaten 13,00€
- Freilandhuhn aus der Bergregion Los Ancares 16,00€ 12,00€
- In Godello (Traubensorte) gebratenes Osterlamm 18,00€ 12,00€
- Gegrillte Lammkoteletts (Rippe und Keule) 15,00€
- Rinderfilet mit süßsauer eingelegten Zwiebeln 14,00€
- Ochsenwangen in Mencía-Rotweinsauce 14,00€
- Gehackte luftgetrocknete Paprikawurst mit Salzkartoffeln ... 9,50€
- Luftgetrocknete in Wein gegarte Paprikawurst mit Salzkartoffeln 6,00€
- Jägerkalbskotelett 16,00€

Fisch

- Meeresaal *a la berciana* in Paprika- und Erbsensoße 16,00€
- Gebratene Forelle mit gegrillten Paprikaschoten 10,00€
- Fastenzeit-Kabeljau 19,00€

Brot mit oder ohne Gluten pro Person 1,00€

Bedienung und MwSt. im Preis inbegriffen / Kategorie: zwei Löffel

Wurst und Käsespezialitäten

Geräucherter, gepresster Schweinevorderschinken, Rinderrauchfleisch aus León, luftgetrocknete Paprikawurst, geräucherte Schweinelende, Schafskäse

4,50€ pro Person

Köstliche, hausgemachte Spezialitäten aus El Bierzo.

In unserer Küche fertigen wir schlichte, aber schmackhafte und liebevoll servierte Gerichte an.

Genießen sie unsere veganen Gerichte

- Gefüllte Auberginen (tofu) 12,00€
- Tortilla in Tomatensoße 12,00€
- Salat Moncloa (gegrillte Paprika, eingelegte Zwiebeln, marinierter Seitan) 11,00€
- Salat mit Kichererbsen 9,00€

Traditionelles Moncloa-Menü

- Wurstplatte oder klare Suppe
- Gegrillte, in Olivenöl eingelegte Paprikaschoten
- *Empanada La Moncloa* (mit Kartoffeln, Zwiebeln und Wurst gefüllte Pastete)
- *Botillo de La Moncloa* oder gewürzte Rippchen
- Dessert nach Wahl
- *Café Completo* (Kaffee, dazu ein Schnaps und eingelegte Kirschen)

25,00€ pro Person

Menü San Lázaro

- Rinderrauchfleisch mit Käse und Olivenöl
- Geräucherter, im Hause gepresster Schweinevorderschinken
- Warmer Ziegenkäse mit roter und grüner Paprikamelade und eingelegten Zwiebeln
- 2. Gericht nach Wahl
- Dessert nach Wahl
- *Café Completo* (Kaffee, dazu ein Schnaps und eingelegte Kirschen)
- Wein: Junger Mencía (Traubensorte)-Rotwein

70,00€ 2 Personen

ALLERGENE:

- Glutenhaltiges Getreide
- Sesam
- Soja und Derivate
- Ei
- Fisch
- Senf
- Milch oder Laktose
- Weichtiere
- Lupinen
- Erdnüsse
- Krebstiere
- SO₂ Schwefeloxid und Sulfite
- Schalenfrüchte
- Sellerie und Derivate