



PORTION 1/2

- **Cecina** (viande séchée et salée) avec du fromage rapé et un filet d'huile d'olive 15,00€ 7,50€
- Jambonneau pressé 14,00€ 7,00€
- Bouillon de vendange 8,00€
- Nos poivrons grillés 8,50€
- Poivrons grillés avec ventrèche de thron *La Gloria* 22,00€
- Poivrons grillés avec anchois *La Reina del Cantábrico* 25,00€
- **La Empanada de la Moncloa** (chausson farci de pommes de terre, d'oignons et de la viande de porc hachée assaisonnée) 7,50€ 4,00€
- Omelette espagnole avec/sans poivrons 11,00€
- Omelette espagnole mijotée à la sauce tomate maison 15,00€
- Brouillade de *cecina* aux poivrons 10,50€
- Œufs de ferme avec chorizo, *chichos* (viande du porc assaisonnée) ou boudin (au choix) 13,00€
- Fromage de chèvre chaud avec de la confiture de poivrons et d'oignons 16,00€ 9,50€
- Grillade de légumes 20,00€
- Boudin de León 11,00€
- Poulpe et pommes de terre cuites 28,00€
- Croquettes 12,00€

Salades

- Du potager (oignon, tomate et laitue) 10,00€
- De thon 15,00€ 9,50€
- Moncloa (poivrons grillés, oignons macérés, thon et œuf) 16,50€
- *Fréjoles* (haricots verts) 15,00€
- De truite marinée 16,00€
- De tomate (à la saison) 12,00€

Viandes

- **Le Botillo de la Moncloa** (plat typique de la région, côtelettes et queue de porc assaisonnés) accompagné de chou, de poids chiches et de pommes de terre 24,00€ 15,00€
- Côtes de porc assaisonnées 18,00€ 10,00€
- Pieds de porc cuisinés à la sauce tomate accompagnés de poids chiches 17,00€
- Callos (plat traditionnel des tripes cuites) 15,00€
- Poulet fermier des Ancares 18,00€ 12,00€
- Agneau de Pâques grillé au *Godello* 24,00€ 17,00€
- Côtes d'agneau au grill (épaule et gigot) 19,00€
- Steak de bœuf avec confiture d'oignon 17,00€
- Jous de boeuf au *Mencía* 17,00€
- *Chichos* assaisonnés avec pommes de terre cuites 12,00€
- Côte de veau élevé en liberté 22,00€

Poissons

- Truites aux poivrons 15,00€
- Morue de Carême 23,00€

Portion de pain avec ou sans gluten 1,20€  
 Service et taxes comprises / Catégorie: deux fourchettes

**Plateau de charcuterie**  
 Jambonneau pressé, *cecina* de León, chorizo séché, lomo (échine de porc enserrée dans un boyau de porc), fromage de brebis. 7,00€ par personne

Cuisine maison  
 exquise du Bierzo.

Dans notre cuisine, nous préparons des plats simples, savoureux et servis avec amour.

Dégusted nos plats végétaliens

- Aubergines farcies (tofu) 16,00€
- Omelette mijotée végétalienne 15,00€
- Salade La Moncloa végétalienne (poivrons grillés, oignons macérés, seitan mariné) 16,00€
- Salade de pois chiches 10,00€

Menu Typique Moncloa

- Charcuterie ou bouillon de vendange
  - Poivrons grillés
  - **La Empanada de la Moncloa**
  - Botillo de la Moncloa ou côtes de porc assaisonnées
  - Dessert au choix
  - Café "complet"
- (\* Boissons non comprises) 30,00€ par personne

Menu San Lázaro

- **Cecina** (viande séchée et salée) avec du fromage rapé et un filet d'huile d'olive
  - Jambonneau aux poivrons
  - Fromage de chèvre chaud avec de la confiture de poivrons et d'oignons
  - 2ème plat au choix
  - Dessert au choix
  - Café "complet"
  - Vins: vin rouge *Mencía* jeune ou vin blanc *Godello* jeune
- (\* Menu minimum pour deux personnes) 80,00€ par personne



- ALLERGÈNES:
- Céréales contenant du gluten
  - Œufs
  - Lait ou lactose
  - Cacahuètes
  - Fruits à coque
  - Sésame
  - Poisson
  - Mollusque
  - Crustacés
  - Céleri et ses dérivés
  - Soja et ses dérivés
  - Moutarde
  - Lupins
  - Dioxyde de soufre et sulfites