

## POSTRES/ DESSERTS

Puding casero / Homemade pudding >> 4,25€

Fruta natural preparada / Natural prepared fruit >> 4,50€

Pastelería de la casa / Homemade pies >> 5,50€

Creppes rellenos de chocolate caliente con helado de vainilla /  
Hot chocolate crêpes with vanilla ice-cream >> 5,50€

Brownie templado de chocolate con helado /  
Hot chocolate brownie with ice-cream >> 5,50€

Copa de helado variado - nata, fresa, vainilla, chocolate -  
Assorted ice-creams - cream, vanilla, strawberry, chocolate >> 4,85€

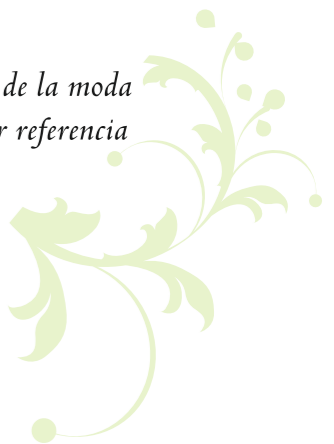


Chef  
Sagrario



Chef  
J Carlos

*“La personalidad del cocinero siempre ha de prevalecer sobre los dictados de la moda o de los que rigen las distintas guías gastronómicas, teniendo como mayor referencia los platos de mayor tradición”. (Hilario Arbelaitz)*



*En cumplimiento del real decreto 1420/2006 el pescado crudo o semicrudo que se sirve es este establecimiento ha sido sometido al tratamiento de congelación previsto en el citado Real Decreto*

Existe un menú del día que consta de primero, segundo, postre, pan y agua o copa de vino de la casa.  
*There is an everyday menu with a first course, second course, dessert, bread and water or house wine >> 20€*

*Todos los precios llevan el 10% de iva incluido.*

## ENTRANTES / STARTERS

- Selección de ibéricos / *Selection of Iberian meats* >> 18,90€
- Queso manchego D.O. / *La Mancha cheese* >> 11,75€
- Quesadilla de pollo con pimiento rojo y selección de quesos - cheddar, mozzarella y roquefort - / *Chicken and pepper quesadilla, with cheese* >> 11,90€
- Croquetas caseras de jamón ibérico / *Iberian ham homemade croquettes* >> 9,70€
- Calamares a la andaluza / *Andalusian – style squid* >> 10,70€
- Buñuelos de queso semicurado Manchego D.O. / *Semi-cured DO. La Mancha cheese fritters* >> 8,75€

## PRIMEROS PLATOS/ FIRST COURSES

- Ensalada César, especial “ROMANA” >> 13,30€  
- lechuga, batavia, salsa César, picatoste, nube de parmesano y pechuga de pollo empanada con orégano - / *Caesar salad special - lettuce, batavia, Caesar sauce, croutons, parmesan cheese cloud and herbed fried chicken breast*
- Ensalada jamón de pato con foie y vinagreta de mango / *Duck ham salad with foie and mango vinaigrette* >> 15,50€
- Ensalada de tomate kumato y mozzarella / *Kumato tomato salad with mozzarella* >> 11,70€
- Ensalada de cecina de ciervo / *Deer cured meat salad* >> 14,60€
- Salmorejo cordobés / *Cordoban salmorejo -tomato and garlic soup -* >> 8,00€
- Parrillada de verduras naturales / *Natural grilled vegetables* >> 12,20€

## PESCADOS / FISH

- Lomo de bacalao con ratatouille de verduras y aceite / *Cod loin with vegetable ratatouille and olive oil* >> 16,00€
- Sepia de trasmayo a la plancha, con patata baby salteada y ali-oli / *Grilled cuttlefish with sautéed baby potato and ali-oli sauce* >> 14,90€
- Merluza de pincho con costra de cítricos y crema de langostinos / *Line-caught hake citric crust and wild mushroom cream* >> 18,10€

## CARNES / MEAT

- Medallones de solomillo de cebón a la plancha con chimichurri, cremoso de patata ahumada, polvo de jamón y vinagreta de aceituna negra / *Grilled pork sirloin medallion with chimichurri sauce, smoked potato creamy sauce, powdered ham and black olive vinaigrette* >> 14,50€
- Lomo de ciervo marinado a las finas hierbas, asado y trinchado sobre cama de setas y bouquet de zanahoria aromatizado con canela / *Marinated deer fillet with herbs, roasted and carved on a wild mushroom bed with cinnamon - flavoured carrot bouquet* >> 19,00€
- Entrecote de ternera a la plancha con salsa - roquefort o pimenta verde - / *Grilled entrecote veal with sauce* >> 18,20€
- Tataki de solomillo, de choto a la plancha, con reducción de Oporto / *Grilled calf sirloin tataki with Oporto wine reduction* >> 19,60€

## PASTAS

- Spaguetis [napolitana o bolognesa] al gratin con queso cheddar / *gratinéed with cheddar cheese* >> 9,50€
- Tallarines de arroz con verduras y pollo, salteados con salsa de soja / *Rice noodles with vegetable and chicken sautéed in soy sauce* >> 11,50€
- Lasagna de boloñesa gratinada al horno / *Oven baked Bolognese lasagne* >> 11,50€
- Fagottini con crema a los 4 quesos y lasca de foie a la plancha / *Fagottini with four-cheese cream and grilled foie wedges* >> 13,50€

## PIZZAS

- Pizza BEATRIZ - pollo, champiñon, tomate, mozzarella, cheddar, cebolla caramelizada y orégano / *chicken, mushroom, tomato, mozzarella, cheddar, caramelised onion and oregano* >> 14,90€
- Pizza Margarita - tomate, mozzarella, cheddar, roquefort y orégano / *Tomato, mozzarella* >> 13,50€
- Pizza Noruega - salmón, tomate, mozzarella y cheddar / *Salmon, tomato, mozzarella and cheddar* >> 14,90€
- Pizza Española - beicon, tomate, mozzarella, cheddar, piquillo, anchoas y orégano / *Spanish pizza - bacon, tomato, mozzarella, cheddar, piquillo pepper, anchovies and oregano* >> 14,90€
- Pizza Vegetal - tomatitos cherry, calabacín, espárragos, tomates, piquillo, mozzarella, cheddar, y orégano / *Cherry tomato, zucchini, asparagus, tomatoes, piquillo pepper, mozzarella, cheddar and oregano* >> 14,50€
- Pizza Jamón y Queso - jamón york, queso, tomate, mozzarella, cheddar y orégano / *Ham and cheese pizza –ham, cheese, tomato, mozzarella, cheddar and oregano* >> 14,75€

## HAMBURGUESA / HAMBURGUERS

- “BEATRIZ”  
Ternera, tomate, beicon, queso, cebolla caramelizada, huevo frito, brotes tiernos, pepinillo mahonesa, mostaza y patatas fritas / *Beef, tomato, bacon, cheese, caramelised onion, fried egg, fresh buds, pickle, mayonnaise, mustard and French fries* >> 10,50€
- DOBLE BEATRIZ DOBLE  
Doble de ternera, tomate, beicon, mozzarella, cheddar, cebolla caramelizada, huevo frito, brotes tiernos, pepinillo, salsa barbacoa y patatas fritas / *Double beef, tomato, bacon, mozzarella, cheddar, caramelised onion, fresh buds, pickle, barbecue sauce and French fries.* >> 13,50€
- CHICKEN BURGER  
Pollo, queso, tomate, cebolla caramelizada, huevo frito, brotes tiernos, mahonesa y patatas fritas / *Chicken, cheese, tomato, caramelised onion, fried egg, fresh buds, mayonnaise and French fries.* >> 9,50€

## TOSTAS / TOAST

- Morcilla de Burgos - morcilla de arroz, pimientos de piquillo queso y kikos / *Burgos black pudding - black pudding with rice, piquillo peppers, cheese and toasted corn* >> 8,50€
- Presas ibéricas escabechada - presas confitura piquillo, brotes, queso y lima / *Pikled Iberian pork* >> 11,50€
- Salmón ahumado - salmón, brotes, mahonesa, pepinillo y cebolleta / *Smoked salmon –salmon, fresh buds, mayonnaise, pickle and chives* >> 10,50€
- Sardinias marinadas - sardinias, tomate, cebolla y berenjena / *Marinated sardines –sardines, tomato, onion and eggplant* >> 9,50€

## PLATOS COMBINADOS / PLATTERS

- Pechuga de pollo a la plancha con huevos fritos, cogollos de Tudela y antxoa / *Grilled chicken breast with fried eggs, Tudela lettuce hearts and anchovies* >> 15,25€
- Secreto de cerdo ibérico a la plancha con huevos fritos, pisto manchego y patatas fritas / *Grilled Iberian pork with fried eggs, ratatouille and French fries* >> 16,25€
- Escalopa de pavo con espaguetis boloñesa y patatas fritas / *Turkey escalope with Bolognese Spaghetti and French fries* >> 11,00€
- Huevos fritos de corral con lascas de jamón ibérico y patatas fritas / *Fried range eggs with Iberian ham wedges and French fries* >> 14,50€

