



LA CAÑADA

entradas



Anchoas del Cantábrico

Anchovies from the Cantabrian

19€



Paté del día / *Homemade pate*

12€



Croquetas de jamón y pollo

Croquettes of ham and chicken

12€



Jamón ibérico

Iberian ham

23€



Morcilla de arroz

Pudding rice

12€

entradas

Ensalada de queso de cabra

Goat cheese salad

12€



Piña con salsa rosa y langostinos

Pineapple with pink sauce and prawns

12€



Pulpo a la gallega

Octopus to the Galician style

25€



Queso Manchego

Cheese from La Mancha

12€



Tosta de salmorejo con bacalao ahumado

Toasts of salmorejo with smoked cod

12€



Ensalada de pimientos

Pepper salad

10€



ensaladas



Ensalada mixta / *Mixed salad*

10€



Ensalada tropical / *Tropical salad*

12€



Ensalada de salmón con roquefort
Salad of salmon with roquefort

12€



Espárragos con mahonesa
Asparagus with mayonnaise

10€



Ensaladilla rusa / *Potato salad*

10€

sopas

Salmorejo o gazpacho de temporada
Salmorejo or gazpacho (cold soups) of season 8€



Sopa castellana con pan, ajo y huevo
Castillian soup with bread, garlic and egg 8€



Sopa de marisco / *Shellfish soup* 8€



Sopa de picadillo / *Hash soup* 8€



especialidades



Caracoles en salsa de almendras

Snails in sauce of almond

13€



Conejo o choto en salsa al ajillo

Rabbit or calf in chopped garlic sauce

15€



Huevos a la sartén con patatas fritas y jamón

*Eggs to the frying pan with
fried potatoes and ham*

10€



Plato de los montes

Plate of the mounts

15€



Revuelto de setas con langostinos

*Scrambled eggs with mushrooms
and prawns*

15€

pescados

Bacalao a la Riojana
Fried cod to La Rioja style

22€



Brocheta de mar / *Fish skewer*

18€



Filete de pez espada
Filet of fish (pitch) sword

18€



Lenguado a la plancha
Sole to the plate

18€



Rosada a la plancha o frita
Hoar-frost rime to the plate or fried

18€



carnes



Brocheta:
(pollo / solomillo de cerdo / solomillo de ternera)

Skewer of chicken or sirloin of pork 17€



Codillo de Cerdo
Pork Knuckle

18€



Chuletón de ternera

T-Bone steak of veal

38€



Cordero lechal de Burgos

Sucking lamb from Burgos

18€



Rabo de buey

Tail of ox

18€

carnes

Costillas de cerdo / *Ribs of pork*

14€



Costillas de ternera / *Ribs of veal*

15€



Entrecot a la brasa / *Braised entrecote* 20€



Medallas de solomillo de cerdo

Medals of sirloin of pork

12€



Paletilla de cordero lechal

Sternum of sucking lamb

23€



carnes



Parrillada mixta a la brasa

Braised mixed grill

15€



Pierna de cordero lechal al horno

Leg of sucking lamb to the oven

27€



Solomillo de cerdo a la brasa

Braised sirloin of pork

17€



Solomillo de ternera

Sirloin of veal

27€



postres

Surtido de postre casero (mínimo 2 personas) <i>Assorted home-made desserts. (minimum 2 persons)</i>	4€ p/p
Brownie de Chocolate <i>Chocolat Brownie</i>	6€
Tarta de queso <i>Cheese cake</i>	5€
Tarta de chocolate <i>Chocolate Cake</i>	5€
Flan casero <i>Homemade caramel cream</i>	4€
Natillas <i>Custard</i>	4€
Arroz con leche <i>Rice pudding</i>	4€
Cuajada con miel y nueces <i>Curd with honey and walnuts</i>	4€
Tarta de queso fresco con frutas del bosque <i>Cheese cake with berries</i>	5€
Fruta natural de temporada <i>Seasonal fruit</i>	5€

(Todos los postres son caseros)



