

## COMENCEMOS A DISFRUTAR

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA (D.O. Guijuelo)	20.00 €
LOMO IBÉRICO BELLOTA (D.O. Guijuelo)	18.00 €
QUESO curado de oveja (Fuentesaúco)	12.00 €
Tostadas de pan con tomate	2.00 €
GAZPACHO con helado de fresas de Palos	6.50 €
CROQUETAS de Jamón Ibérico	9.60 €
TARTAR de salmón Noruego con aguacate	12.70 €
CHIPIRONES asados con cebolla	12.50 €
PASTEL CASERO DE CABRACHO con galletas de sésamo	12.80 €
PARRILLADA de verduras	12.20 €
HUEVOS REVUELTOS de morcilla de León y pimientos	11.00 €
FOIE plancha con cebolla PX y manzana helada	16.50 €
MOLLEJAS de lechal fritas con setas	14.80 €
MINI HAMBURGUESAS de buey, rúcula y queso de las Arribes (3 unidades)	10.50 €
FOCACCIA de tomatitos, jamón ibérico y fundido de queso	10.20 €



## ENSALADAS

DE MELVA con asadito de pimientos y berenjenas	12.50 €
DE QUESO de cabra costreado, piñones y mango helado	10.30 €
DE LANGOSTINOS con guacamole y tomate en emulsión	11.30 €
DE LA HUERTA	9.50 €
CARPACCIO de ventresca de atún toro en salmuera y salsa de erizos	14.70 €

## ARROCES

MELOSO con carabinero	16.40 €
DE SETAS y virutas de parmesano	15.00 €

## DE NUESTRAS DEHESAS

SOLOMILLO de ternera charra	21.00 €
ENTRECOT de buey	18.50 €
PRESA IBÉRICA con migas extremeñas	16.00 €
QUISITO DE CARRILLERAS IBÉRICAS con crema de coliflor y patata chip	15.00 €
PALETILLA ASADA AL MOMENTO con gurullos guisados, cresta y Siitake	24.00 €
CHULETILLAS DE LECHAZO y salteado de espinacas con chalota	18.00 €
MAGRET DE PATO con salsa Cumberlant y verduras	16.50 €
PATATAS fritas	4.00 €



## LO MEJOR DEL MAR

BACALAO ASADO y berberechos	18.00 €
MERLUZA DE PINCHO, tomate y concentrado de almejas	18.00 €
BONITO con fritada y mostaza de estragón	16.20 €

## PARA LOS GOLOSOS

TORRIJA de pan brioche carameliza y crema helada de vainilla	6.00 €
HERMÉTICO DE FRESAS con naranja y nata de coco	4.50 €
FRUTOS ROJOS con sopa de queso y menta	4.50 €
SORBETE de piña	4.50 €
LOCOS por el chocolate	5.00 €
HELADOS caseros	4.50 €

*La cocina actual de PLAZA 23 se basa en los principios culinarios de nuestros ancestros. Cocina de producto de primera calidad y una precisa elaboración y respeto.*

*El equipo de cocina está formado por artesanos que tienen que elaborar cada creación con exquisito mimo para conseguir deleitarle.*

