

CARNES

Media ración

Chuletón ternera	39	
Entrecot de ternera	20	
Hamburguesa de ternera con queso de Hinojosa	10	
Cochinillo Asado	22	
Solomillo Ibérico al estilo serrano	20	11
Cachopo de ternera al estilo La Mantequería	18	

PESCADOS

Media ración

Salmón al ajo arriero con verduritas en tempura	17	
Pata de pulpo a la lancha con ajada y puré de patatas	20	
Sepia a la plancha con sus ajitos	18	9,50
Calamares a la andaluza	10	6
Pescadito frito con alioli de la casa	12	6,50
Langostinos en tempura	12	6,50

POSTRES Y CAPRICHOS

Tarta de queso	6,50
Natillas caseras	6,50
Torrija con miel y almendra picada	7
Leche frita	7
Tiramisú	6,50
Coulant de chocolate	6,50
Helado	6,50

IBÉRICOS DE SALAMANCA

Selección de Ibéricos (chorizo, salchichón, lomo y jamón)		Media ración
	18	10
Lomo Ibérico 100% bellota	20	11
Jamón Cebo campo Ibérico 75% cortado a cuchillo	20	13
Nuestro queso curado de Hinojosa	15	8,50

ELABORACIONES “LA MANTEQUERÍA”

		Media ración
Sobrasada de buey	15	
Bravas Ibéricas con cremoso de queso y lascas jamón ibérico	8	4,50
Meneadas salmantinas con sus torreznos	8	4,50
Timbal de meneadas y pulpo con crujiente de Ibérico	15	8,50
Croquetas de farinato, jamón o rabo de toro	9	5
Tosta de farinato con cebolla caramelizada, nueces y miel de la sierra		8,50
Chorizo al fuego de aguardiente de Salamanca	9	
Huevos fritos camperos con Jamón/ Farinato/ Morcilla o Chorizo y Patatas	10	6
Ensaladilla Charra	8	4,50
Pimientos rellenos de carrillera al vino tinto	10	5,50
Flor de alcachofa confitada con salteado de jamón Ibérico	10	
Limón serrano	8	4,50
Ensalada de jamón Ibérico y bacon crujiente con queso	10	
Ensalada de ahumados	14	
Surtido de Verduras en tempura	9	5

ELABORACIONES “CASA DE LAS CONCHAS”

Berberechos en agua de mar al natural	12,50
Mejillones en escabeche	9,50
Navajas al natural	8
Sardinillas en aceite de oliva	7
Ventresca de atún en aceite de oliva	12