

LA COCINA DE "LA ABUELA MARIA"

ESPECIALIDADES

<i>Surtido de Orza Estilo Fonelas.....</i>	<i>15.00</i>	<i>Euros</i>
<i>(Morcilla, Chorizo, Lomo, Costillas)</i>		
<i>Morcilla Caliente</i>	<i>8.00</i>	<i>"</i>
<i>Caracoles</i>	<i>9.00</i>	<i>"</i>
<i>Manos de Cerdo</i>	<i>8.00</i>	<i>"</i>
<i>Sesos "AL MOJETEO"</i>	<i>8.00</i>	<i>"</i>
<i>Mollejas de Cordero</i>	<i>18.00</i>	<i>"</i>
<i>Habas con Jamón y Huevo.....</i>	<i>10.00</i>	<i>"</i>
<i>Plato de la Abuela</i>	<i>12.00</i>	<i>"</i>
<i>Revuelto de Huevo y Tomate</i>	<i>10.00</i>	<i>"</i>

SUGERENCIAS DE LA ABUELA

<i>LUNES</i>	<i>Cocido Andaluz.....</i>	<i>8.00</i>	<i>Euros</i>
<i>MARTES</i>	<i>Estofado de Costillas.....</i>	<i>8.00</i>	<i>"</i>
<i>MIÉRCOLES</i>	<i>Potaje de Habichuelas.....</i>	<i>8.00</i>	<i>"</i>
<i>JUEVES</i>	<i>Cazuela de Fideos.....</i>	<i>8.00</i>	<i>"</i>
<i>VIERNES</i>	<i>Potaje de Lentejas.....</i>	<i>8.00</i>	<i>"</i>

LAS CALDERETAS DE LA ABUELA (Mínimo 2 pax)

<i>Caldereta de Arroz con Pescado y Marisco</i>	<i>(Pax) 12.00</i>	<i>Euros</i>
<i>Caldereta de Arroz con Conejo.....</i>	<i>(Pax) 12.00</i>	<i>"</i>
<i>Caldereta de Arroz Mixta</i>	<i>(Pax) 10.00</i>	<i>"</i>

LA COCINA DE "LA ABUELA MARIA"

ENTRANTES

<i>Sopa Castellana</i>	6.00	Euros
<i>Sopa de Gallina con Picadillo</i>	6.00	"
<i>Espinacas al Ajillo</i>	7.50	"
<i>Revuelto de Espárragos con Jamón</i>	10.00	"
<i>Revuelto de Ajetes con Gambas</i>	10.00	"
<i>Ensalada Mixta</i>	8.00	"
<i>Ensalada de la Abuela</i>	11.00	"
<i>Ensalada de Pimientos de la Huerta</i>	8.00	"
<i>Escalibada de Berenjenas Pimientos y Bacalao</i>	9.50	"
<i>Remojón "GRANAINO"</i>	9.00	"
<i>Queso Manchego</i>	8.00	"
<i>Queso Manchego Curado</i>	14.00	"
<i>Jamón de Sierra Blanca</i>	8.00	"
<i>Jamón de Recebo</i>	14.00	"
<i>Langostinos a la Sal</i>	16.00	"
<i>Gambas al Pil-Pil</i>	12.00	"

PESCADOS

<i>Merluza a la Vasca</i>	12.00	Euros
<i>Bacalao a la Cazuela</i>	14.00	"
<i>Bacalao con Tomate de la Huerta</i>	14.00	"
<i>Lubina en Salsa Bermejo</i>	17.00	"
<i>Dorada a la Espalda</i>	16.00	"
<i>Pez Espada a la Plancha</i>	12.00	"
<i>Salmón a la Pimienta</i>	11.00	"
<i>Brocheta de Rape y Langostinos</i>	18.00	"

LA COCINA DE "LA ABUELA MARIA"

CARNES

<i>Pierna de Cordero</i>	18.00	Euros
<i>Chuletillas de Cordero (unidad)</i>	2.75	"
<i>Brocheta de Solomillo Ibérico</i>	17.00	"
<i>Brocheta de Pollo</i>	13.00	"
<i>Entrecot de Ternera</i>	15.00	"
<i>Solomillo de Ternera</i>	21.00	"
<i>Chuletón de Ternera</i>	23.00	"
<i>Churrasco de Ibérico</i>	15.00	"
<i>Secreto de Ibérico</i>	14.00	"
<i>Rabo de Toro</i>	15.00	"

POSTRES

<i>Arroz con Leche</i>	3.00	Euros
<i>Leche Frita</i>	3.00	"
<i>Natillas Caseras</i>	3.00	"
<i>Flan de Huevo al Caramelo</i>	3.00	"
<i>Puding Imperial</i>	3.00	"
<i>Tarta de Queso</i>	3.00	"
<i>Tocino de Cielo</i>	3.00	"

LA COCINA DE "LA ABUELA MARIA"

RIOJAS TINTOS

<i>Marqués de Cáceres (Crianza)</i>	18.95	Euros
<i>Lan D - 12 (100 % Temparinillo)</i>	18.00	"
<i>Lan Reserva</i>	14.00	"
<i>El Coto (Crianza)</i>	18.00	"
<i>Barón de Ley (Reserva)</i>	20.00	"
<i>Barón de Ley (Reserva) 3/8</i>	10.00	"
<i>Viña Alcorta (crianza)</i>	18.00	"

RIBERA DE DUERO

<i>Protos (Cosecha)</i>	18.00	Euros
<i>Protos (Crianza)</i>	25.00	"
<i>Fuente Espina (Cosecha)</i>	18.00	"
<i>Fuente Espina (Crianza)</i>	18.00	"
<i>Teófilo Reyes (Crianza)</i>	25.00	"

ROSADOS

<i>Lambrusco</i>	15.50	Euros
<i>Castillo de Olite</i>	12.00	"
<i>Rene Barbier</i>	12.00	"

BLANCOS

<i>Rene Barbier (semi)</i>	12.00	"
<i>Barbadillo (Seco)</i>	14.95	"
<i>Maestrante (Semi Dulce)</i>	14.95	"
<i>Manzanilla La Guita</i>	12.00	"

VINO DE LA ZONA

<i>Señorío de Nevada (Valle de Lecrín)</i>	24.00	Euros
<i>Morama (bodega los Morenos)</i>	18.00	"
<i>Memento (pago de Almaraes)</i>	22.00	"