

La Tata



Gastronomía de Tierra de Campos

Menú del Día

Martes: Alubias pintas y pescado

Miércoles: Cocido castellano

Jueves: Alubias con almejas y lechazo asado

Viernes: Lentejas y pescado

2 primeros platos y 2 segundo platos sin determinar

El menú consta de un primer plato, un segundo plato, postre, 1/2 botella de agua o 1/2 botella de vino y gaseosa y una ración de pan por persona

12€

Menú Especial fin de semana y festivo

PRIMEROS

Sopa de marisco
Espárragos con
mayonesa
Ensalada mixta

SEGUNDOS

Lechazo asado
Pichones estofados
Bacalao al ajo arriero

POSTRES

Natillas
Arroz con leche
Helado de turrón

Todos los menús incluyen:
Pan, vino de la casa y agua

30€

Cuenca de Campos tño 983 76 11 31



Ensaladas

- *1/2 Ensalada normal.....3,50€
lechuga, tomate y cebolla
- *Ensalada mixta.....10€
lechuga, tomate, cebolla, bonito, espárragos y aceituna
- *1/2 Ensalada mixta.....6€

Embutidos

- *Jamón ibérico de cebo.....14€
- *Cecina de vacuno.....14€
- *Lomo ibérico.....12€
- *Queso semicurado.....7€
- *Queso curado.....9€



Entrantes

- *Morcilla de cebolla..... 5,50€
- *Morcilla con piñones..... 7€
- *Gambas a la plancha.....12,50€
- *Rabas.....8€
- *Sepia a la plancha.....10€
(con ali-oli)
- *Pulpo a la gallega.....18€
- *Almejas a la sartén.....19€
- *Pan.....1€



Primeros platos

- * Espárragos con mayonesa.....7€
- * Revuelto de setas.....8€
Setas, jamón, gambas y huevo
- * Pimientos rellenos(4uds).....14€
Bacalao y gambas
- * Espárragos rellenos(4uds).....14€
Jamón ibérico y queso
- * Gambas al ajillo..... 14€



Segundos platos

Carne de ternera

- * Solomillo a la plancha.....24€
patatas fritas y pimientos
- * Entrecot a la plancha.....22€
patatas fritas y pimientos
- * Chuleta a la brasa.....22€
patatas fritas y pimientos
- * Chuletón a la brasa al corte.....35€/kg
patatas fritas y pimientos

Carne roja de Wagyu

- * Chuleta 500/600 gr.....
- * Carne a la piedra (mínimo 1kg).....80€/kg

Otras carnes

- * Lechazo asado 1GP (Ración).....24€
- * Chuletillas de lechazo a la brasa.....22€
patatas fritas
- * Pichones estofados al estilo de la casa.....26€

Pescados

- * Bacalao al ajo arriero.....22€

La Tata



Gastronomía de Tierra de Campos

Especialidades Tablas

De la casa

Jamón y lomo ibéricos
Chuletillas de lechazo
Sepia
Langostinos

Mixta

Chuletillas de lechazo
Lomo adobado
Sepia
Langostinos

40 €/ 2 personas

Todas las tablas van acompañadas de ensalada
y patatas fritas

De encargo excepto fin de semana.....

*1/4 delantero de lechazo.....48€

*1/4 trasero de lechazo.....48€

Cuenca de Campos tño 983 76 11 31

La Tata



Gastronomía de Tierra de Campos

Vinos

Agua 1L.....	3,50€
Gaseosa 1/2L.....	2€
VINO DE LA CASA	
Clarete.....	5€
Tinto.....	7€
TORO	
Muruve.....	20€
VINO DE AGUJA	
Peñascal.....	12€
RIBERA JOVEN	
Prado Rey.....	20€
Balbás.....	21€
Protos.....	20€
RIBERA CRIANZA	
Emilio Moro.....	34€
Matarromera.....	34€
Arzuaga.....	34€
Pesquera.....	36€
Dehesa de los Canónigos.....	36€

Cuenca de Campos tño 983 76 11 31

La Tata



Gastronomía de Tierra de Campos

Vinos

1/2 BOTELLA

- * Marqués de Cáceres crianza.....11€
- * Arzuaga crianza.....17€

RIOJA CRIANZA

- * Marqués de Cáceres.....18€

BLANCOS

- * José Pariente.....18€
- * Cuatro Rayas.....14€
- * Martivilly.....16€
- * Palacio de Bornos.....18€

CIGALES CLARETE

- * Sinfo.....14€

CHAMPÁN

- * Freixenet.....14€
- * Benjamín.....6€
- * Juvé y Camps.....22€.

Cuenca de Campos tño 983 76 11 31