

MENÚ DEL DÍA: (diario 11,00€ / fin de semana 13,00€)

PRIMEROS

ENSALADILLA RUSA
TOSTA DE SALMÓN
REVUELTO DE TRIGUEROS Y AJETES
GUISANTES CON JAMÓN
GARBANZOS CON CALLOS Y CHORIZO
SOPA DE COCIDO
ARROZ A LA CUBANA
TALLARINES (BOLOÑESA, CARBONARA, QUESO)
TOSTA DE JAMÓN
BERENJENA GRATINADA
PISTO (CON O SIN HUEVO)
REVUELTO DE SALMÓN Y GULAS
ENSALADA MIXTA
ENSALADA CÉSAR
CANELONES CASEROS DE ATÚN
ENTREMESES
TRIGUEROS AL GRATÉN
MUSAKA (+1,5€)
PARRILLADA DE VERDURAS
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS
CALABACÍN RELLENO DE ATÚN
PAELLA (Domingos)

SEGUNDOS

BACALADITOS REBOZADOS

LÁGRIMAS DE CERDO IBÉRICO (+2€)
BOQUERONES EN TEMPURA
PASTEIS DE BACALAO
ATÚN EMPANADO
PICADILLO CON HUEVOS FRITOS
PECHUGA VILLAROY
SOLOMILLO (PEDRO XIMENEZ, ROQUEFORT) (+1€)
ALBÓNDIGAS CASERAS
PECHUGA AL HORNO
HUEVOS FRITOS (CHORIZO o PANCETA o BUTIFARRA)
CROQUETAS CASERAS
PECHUGAS AL AJILLO
PESCADO (CONSULTAR)
HAMBURGUESA TERNERA
HAMBURGUESA CHICKEN
HUEVOS FRITOS CON TORTITAS DE BACALAO
POLLO ASADO
ENTRECOT (250 gr aprox) (+3.5€)
CACHOPO (300 gr aprox) (+5€)
CACHOPO (400 gr aprox) (+6€)
CARRILLADA AL PEDRO XIMENEZ (+7€)

POSTRES MENÚ

Incluidos en el menú (Preguntar)
FLAN (Queso, Chocolate, Café) (+1€)
CREMA CÁNTABRA DE ORUJO (+1€)
COULANT DE BAILEYS (+3€)
TORRIJA CAMELIZADA BRIOCHE (+3€)

RACIONES

POLLO ESTILO KENTUCKY	12,00 €
ALITAS BARBACOA	7,50 €
MAGRO CON TOMATE	8,00 €
OREJA A LA PLANCHA	9,50 €
ALBONDIGAS CASERAS	7,00 €
JAMÓN SERRANO	8,00 €
BERENJENA GRATINADA	7,00 €
PISTO CASERO	6,50 €
MUSAKA	7,50 €
CANELONES DE ATÚN	6,50 €
CALAMARES A LA ANDALUZA	11,00 €
CHOPITOS REBOZADOS	9,50 €
BOQUERONES EN VINAGRE	8,00 €
CALAMAR A LA PLANCHA	8,50 €
REVUELTOS DE LA CASA (Consultar)	8,00 €
HUEVOS ROTOS CON PATATAS	6,50 €
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN	11,50 €
HUEVOS ROTOS CON PICADILLO	11,50 €
PASTEIS DE BACALAO	10,00 €
CROQUETAS DE SECRETO CON MIEL	10,00
PATATAS BRAVAS	6,50 €
PATATAS MIXTAS	5,00 €
PATATAS AL ROQUEFORT	9,50 €
TORTILLA DE PATATA	11,00 €
ENSALADA CÉSAR	9,50 €

ENSALADA MIXTA	8,50 €
TEQUEÑOS DE QUESO (6 unidades)	7,50 €

BOCADILLOS

BACON CON QUESO	5,50 €
Bacon y queso	
POLLO EMPANADO	5,50 €
Pechuga de pollo empanada, lechuga, tomate y salsa César	
ESPECIAL QUEEN'S	6,00 €
Pechuga de pollo empanada, bacon, queso, lechuga, tomate y mahonesa	
LUCY'S CHICKEN BBQ	6,00 €
Pechuga de pollo empanada, bacon, queso, cebolla crujiente y salsa bbq	
VICTORIA	6,00 €
Pechuga de pollo a la plancha, bacon, tomate, cebolla pochada y mahonesa	
EL VIEJO FERCHO	6,00 €
Pechuga de pollo empanada, queso, lechuga, pepinillos dulces y mucha salsa burger	
LOMO CON QUESO	5,50 €
Lomo de cerdo y queso	
VEGETAL	5,50 €
Lechuga, tomate, atún, espárragos, huevo cocido y mahonesa	
SALMÓN AHUMADO	6,00 €
Salmón ahumado, gulas, huevo cocido, lechuga y mahonesa	
QUESO MANCHEGO	5,50 €
Queso manchego curado, tomate triturado y AOVE	
CHISTORRA CON PIMIENTOS	5,50 €
Chistorra y pimientos fritos	
TORTILLA CON PIMIENTOS	5,50 €

Tortilla de patata y pimientos fritos	
TORTILLA FRANCESA	5,50 €
Tortilla francesa. (A elegir atún, jamón serrano, York o queso.)	
CALAMARES	6,00 €
Calamares rebozados	
PEPITO DE TERNERA	6,00 €
Filete de ternera, tomate triturado y AOVE	
LOMO CON PISTO	5,50 €
Lomo de cerdo y pisto casero	
LOMO CON PIMIENTOS	5,50 €
Lomo de cerdo y pimientos fritos	
JAMÓN SERRANO	5,50 €
Jamón serrano, tomate triturado y AOVE	
BUTIFARRA BLANCA	5,50 €
Butifarra blanca, tomate triturado y AOVE	
PANCETA DE CERDO	5,50 €
Panceta de cerdo	
PISTO CON LOMO Y HUEVO	6,50 €
Pan de mollete, pisto casero, lomo de cerdo y huevo frito con patatas fritas	
MATRIMONIO	5,50 €
Anchoas, boquerones en vinagre, tomate triturado y AOVE	
SERRANITO	7,50 €
Pan de mollete, tortilla francesa, lomo de cerdo, pimientos verdes fritos, jamón serrano y tomate natural con patatas fritas	

HAMBURGUESAS

NORMAL (ternera)	5,00 €
130 gr de carne de ternera, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo y mayonesa	
NORMAL (vaca gallega)	7,50 €

175 gr de carne de vaca gallega, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo y mayonesa	
QUEEN'S (ternera)	6,00 €
130 gr de carne de ternera, bacon, queso, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo y mayonesa	
QUEEN'S (vaca gallega)	8,50 €
175 gr de carne de vaca gallega, bacon, queso, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo y mayonesa	
GIANT XXL (ternera)	7,00 €
260 gr de carne de ternera, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo, salsa burger y mayonesa	
GIANT XXL (vaca gallega)	9,00 €
230 gr de carne de vaca gallega, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo, salsa burger y mayonesa	
QUEEN'S XXL (ternera)	8;00 €
260 gr de carne de ternera, bacon, queso, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo, huevo, salsa burger y mayonesa	
QUEEN'S XXL (vaca gallega)	10,00 €
230 gr de carne de vaca gallega, bacon, queso, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo, huevo, salsa burger y mayonesa	
CHICKEN	6,00 €
140 gr pechuga de pollo, lechuga, tomate, pepinillo, cebolla y mayonesa	

POSTRES

FLAN (Queso, Chocolate, Café)	2,50 €
CREMA CÁNTABRA DE ORUJO	2,50 €
COULANT DE BAILEYS	4,50 €
TORRIJA CARMELIZADA BRIOCHE	4,50 €

DIRECTRICES SOBRE EL COBRO DE RECIPIENTES NO PLÁSTICOS Y MATERIA DE HIGIENE

Los establecimientos de restauración y hostelería deberán facilitar a la clientela que puedan llevarse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no hayan consumido, salvo en los formatos de servicio de bufé libre o similares donde la comida no está limitada (Real Decreto 1021/2022 en su artículo 18.5).

NO PUEDE COBRARSE EL SERVICIO DE PONER A DISPOSICIÓN LA COMIDA SOBROANTE.

Es obligatorio cobrar los envases de plástico de un solo uso, desde el 1 de enero de 2023 (Ley 7/2022 en su artículo 55). Voluntariamente, el agente comercializador del que se trate (en este caso, un establecimiento del sector HORECA) cobrará al consumidor, si así lo considera, un precio por los recipientes para alimentos fabricados de un material distinto al plástico.

NO HAY UN PRECIO ESTABLECIDO POR LEY DEL COBRO DE ENVASES, LO DEJAN A CRITERIO DEL HOSTELERO. SI BIEN, ESE PRECIO DEBE APARECER REFLEJADO EN EL TICKET DE VENTA.

El establecimiento deberá informar de esta posibilidad a sus clientes, de forma clara y visible, ofreciéndoles la opción de que aporten sus propios recipientes.

Los clientes serán los responsables de la higiene de sus recipientes, pudiéndose rechazar si el hostelero considera que el estado higiénico no es el adecuado para garantizar la seguridad del producto (Real Decreto 1021/2022 en su artículo 18.2).

El hostelero quedará exento de responsabilidad por los problemas de seguridad alimentaria derivados de la aportación del recipiente por el cliente (Real Decreto 1021/2022 en su artículo 18.3).