

Asador Mi Capricho

desde 1972



*Todos los viernes
(en temporada de invierno)
les ofrecemos*

*Cocido «San Migueleño»
de la abuela Regina*



*19,50 € Postre, pan
(No incluye bebida)*






Entrantes Fríos


<i>Jamón Ibérico cortado a cuchillo.....</i>	<i>23,00</i>
<i>Jamón Ibérico cortado a cuchillo -1/2 ración.....</i>	<i>12,90</i>
<i>Ración de Queso puro de oveja.....</i>	<i>16,00</i>
<i>Ración de Cecina de León.....</i>	<i>19,00</i>
<i>Carpaccio de Solomillo de Buey.....</i>	<i>16,50</i>
<i>Tomates rellenos de mouse de Atún y soja.....</i>	<i>16,00</i>
<i>Cogollos de Tudela con lascas de Ventresca y Pimientos asados en horno de leña (módena).....</i>	<i>16,50</i>
<i>Ensalada «Mi Capricho» (capón escabechado).....</i>	<i>16,50</i>
<i>Ensalada de Queso de cabra con Membrillo y Frutos secos (módena).....</i>	<i>16,50</i>
<i>Ensalada Mixta.....</i>	<i>12,90</i>
<i>Ensalada de Lechuga, Cebolla y Tomate.....</i>	<i>9,00</i>
<i>Ensalada de Ahumados (módena).....</i>	<i>16,50</i>
<i>Pan.....</i>	<i>1,80</i>
<i>Pan sin gluten.....</i>	<i>1,90</i>
<i>Plato de Patatas fritas.....</i>	<i>6,50</i>

Entrantes Calientes

Croquetas Caseras

(Morcilla, jamón Ibérico, Cecina o Bacalao).....*.....16,00*


Crujiente de Manitas de Cerdo al Oporto.....24,00

Tortilla de Bacalao.....*.....13,00*

Chorizo Criollo con Chimichurri.....*.....12,00*

Cazuelita de Chorizo a la Brasa.....12,00

Mollejas a la Plancha con Pimientos de Padrón....16,50


Pulpo a la Brasa con Ali-Oli.....*.....26,00*


Morcilla a la Plancha con Pimientos Asados.....*.....18,50*


Chipirones a la plancha con Ali-Oli.....*.....21,90*

Calamares frescos a la Romana.....*.....19,50*

Gamba blanca de Huelva a la Plancha.....26,00

Zamburiñas.....*.....25,50*

Sopa Castellana.....*.....7,00*

Callos.....*.....12,50*





De la Tierra

<i>Cuarto de Cabrito asado.....</i>	<i>55,00</i>
<i>Cuarto de Lechazo asado.....</i>	<i>50,00</i>
<i>Cochinillo 1/2 o entero (Por Encargo).....</i>	<i>S.M.</i>
<i>Solomillo a la parrilla.....</i>	<i>23,00</i>
<i>Chuletón de carne roja a la brasa.....</i>	<i>50,00/Kg</i>
<i>Presa Ibérica a la Parrilla.....</i>	<i>20,00</i>
<i>Magret de Pato a la naranja.....</i>	<i>22,50</i>
<i>Chuletillas de Lechazo a la brasa.....</i>	<i>24,00</i>
<i>Entrecot a la brasa.....</i>	<i>20,90</i>
<i>Paletilla de Lechazo rellena.....</i>	 <i>21,00</i>

Del Mar

<i>Taco de Suprema de Bacalao al Ajoarriero.....</i>	<i>20,00</i>
<i>Lubina a la espalda con Patata panadera.....</i>	<i>20,00</i>
<i>Rodaballo.....</i>	<i>23,00</i>
<i>Lomo de Lubina Salvaje (para 2 pax).....</i>	<i>S.M.</i>

Postres

<i>Cremoso de Café con salsa de Toffee</i>   	5,00
<i>Flan de Huevo</i>  	5,00
<i>Arroz con Leche</i> 	5,00
<i>Crepes de Helado con Nata y Chocolate</i>   	5,50
<i>Hojaldre de Manzana o (Higos según temp.)</i>   	5,50
<i>Tarta de Queso con Salsa de Toffee</i>  	6,00
<i>Brownie con Chocolate caliente</i>    	6,00
<i>Milhoja de Frutos rojos</i>   	5,50
<i>Leche Helada</i>  	5,00
<i>Sorbete de (Limon, mandarina o mojito)</i> 	5,50
<i>Tiramisú con Baileys</i>   	6,00
<i>Helados artesanos</i> <i>(Café, Avellana o Leche Merengada)</i>  	5,00
<i>Coulant</i>  	6,00



*Carta
de
Vinos*



Vinos de Castilla y Leon

<i>Abadía Selección</i>	34,00
<i>Mauro</i>	40,00
<i>Mauro Magnum</i>	80,00
<i>Abadía Retuerta Magnum</i>	65,00

Vinos Blancos

<i>Palacio de Bornos</i>	15,50
<i>Martivillí</i>	15,00
<i>Ramón Bilbao</i>	15,50
<i>Yllera 5.5</i>	16,50
<i>José Pariente</i>	18,00

Vinos Rosados

<i>Salvueros</i>	12,00
<i>Mucy</i>	12,50
<i>Viña Picota</i>	13,50
<i>Peñascal</i>	14,50
<i>Sínfo</i>	13,50

Vinos Tintos Robles

D.O. Ribera del duero

<i>Finca Resalso</i>	18,00
<i>Carramímbrre</i>	17,50
<i>La Planta</i>	18,00
<i>Carmelo Rodero</i>	18,00
<i>Protos</i>	18,00
<i>Pinna Fidelis</i>	17,50
<i>Federico</i>	18,00
<i>47 PSQR Premier</i>	17,00
<i>Cair Cuvée 9M</i>	19,00
<i>Pago Capellanes</i>	20,50
<i>Carmelo Rodero 9M</i>	20,50
<i>Quinta Generación</i>	20,50
<i>Acón Joven</i>	14,00
<i>Acón Roble</i>	16,00
<i>Acón Roble Magnum</i>	30,00





Vinos Tintos de Crianza

D.O. Ribera del duero

<i>47 PSQR (12 meses)</i>	19,00
<i>47 Manchón & Mieres</i>	23,00
<i>47 PSQR Selección Alberto</i>	26,00
<i>Cair</i>	24,50
<i>Federico</i>	25,50
<i>Arzuaga</i>	27,00
<i>47 PSQR 5 años Reserva</i>	27,00
<i>Protos Crianza</i>	25,50
<i>Dehesa de los Canónigos</i>	29,00
<i>Emilio Moro</i>	28,00
<i>Carmelo Rodero</i>	32,00
<i>Pago Capellanes</i>	27,50
<i>Pesquera</i>	28,50
<i>Tomás Postigo</i>	38,50
<i>Malleolus</i>	39,50
<i>Pago Carraovejas</i>	43,00
<i>Garmón</i>	45,50
<i>Alión</i>	75,50
<i>Pago Carraovejas Magnum</i>	85,50
<i>Acón Crianza</i>	20,00
<i>Acón Reserva</i>	25,50
<i>Acón Gran Reserva</i>	34,00
<i>Acón Crianza Magnum</i>	37,00

Vinos Tintos de Toro

<i>Rejadorada</i>	17,00
<i>Elías Mora</i>	18,50
<i>Prima</i>	19,00
<i>San Román (Crianza)</i>	36,00
<i>Pintía</i>	55,50
<i>San Román Magnum</i>	68,50

Vinos Tintos Rioja

<i>Ramón Bilbao (Crianza)</i>	18,00
<i>Luis Cañas</i>	18,00



Reglamento (EU) N° 1169/2011

*Establecimiento con
información disponible
en materia de alérgenos
e intolerancias alimentarias*

Solicíten información a nuestro personal

Muchas Gracias



Mostaza



Apio



Cacahuete



Lacteos



Sulfitos



Soja



Altramuces



Moluscos



Pescado



Huevo



Gluten



*Frutos
con
cáscara*



Sesamo



Crustaceos