

Casa Lucio

Desde 1959



PARA EMPEZAR

	<u>euros</u>
<i>Sopa de cocido.</i>	4,00
<i>Ensalada. (Lechuga, tomate y cebolla))</i>	4,50
<i>Ensalada mixta. (individual)</i>	7,00
<i>Consomé.</i>	3,00
<i>Consomé con yema</i>	4,50
<i>Consomé con jerez.</i>	4,50
<i>Judías verdes con jamón</i>	6,50
<i>Espárragos con mahonesa.</i>	7,00
<i>Alcachofas con jamón.</i>	7,00
<i>Ensaladilla rusa. (En temporada)</i>	5,50
<i>Guisantes con jamón.</i>	6,00
<i>Gazpacho. (En temporada)</i>	4,50
<i>Ración de jamón ibérico.</i>	18,00
<i>Ración de queso de oveja</i>	10,00
<i>Croquetas de Morcilla, caseras</i>	10,00
<i>Croquetas de Jamón, caseras</i>	10,00
<i>Tempura de verduras con Salsa de Soja</i>	11,00

- No se servirán medias raciones, exceptuando el solomillo de ternera.

HUEVOS

	<u>euros</u>
<i>Huevos fritos con patatas.</i>	9,00
<i>Huevos fritos con jamón.</i>	11,00
<i>Huevos fritos con chorizo.</i>	11,00

MENÚ DEL DÍA: 10,00 euros.

De lunes a viernes (excepto festivos).

Incluye vino de la casa o agua, pan y postre.

Se sirve hasta las **15:00**.

* Trabajamos con productos de primera calidad
y en la medida de lo posible artesanales

* Todos nuestros platos están elaborados con
aceite de oliva virgen extra.

NOTA: Los precios que figuran en esta carta, llevan incluido el 10% de IVA.

CARNES

	<u>Euros</u>
<i>Entrecot de ternera.</i>	18,00
<i>Filete de ternera.</i>	13,50
<i>Chuletas de cordero.</i>	18,00

- *No se servirán medias raciones, exceptuando el solomillo de ternera. 14,00€*
- *Las salsas roquefort o pimienta se incrementarán en 1,50€*

NUESTROS PLATOS DE SIEMPRE

	<u>Euros</u>
<i>JudíAs de Barco con chorizo (no judión)</i>	9,00
<i>Patatas Revolconas</i>	8,00
<i>Pimientos rellenos de bacalao</i>	11,00
<i>Pimientos rellenos de gambas</i>	11,00
<i>Solomillo de Ternera</i>	21,00
<i>Solomillo de ternera al roquefort o a la pimienta</i>	22,50
<i>Chuletón de ternera</i>	21,00
<i>Cochinillo asado (por encargo)</i>	-----

PLATOS RECOMENDADOS

	<u>Euros</u>
<i>Rabo de ternera</i>	17,00
<i>Codillo</i>	14,00
<i>Carrilleras a la reducción Pedro Ximenez</i>	16,50

NOTA: Los precios que figuran en esta carta, llevan incluido el 10% de IVA.

Postres

<i>Natillas caseras</i>	5,00
<i>Flan casero de huevo</i>	5,00
<i>Flan casero con nata</i>	6,00
<i>Cuajada con miel</i>	5,00
<i>Tarta de queso de la casa</i>	6,00
<i>Tiramisu</i>	6,00
<i>Dulces tradicionales con vino Pedro Ximenez</i>	3,00
<i>Tarta al whisky</i>	6,00
<i>Tarta contessa</i>	4,00
<i>Mágnum almendrado</i>	3,00
<i>Helado de vainilla o Turrón</i>	4,50
<i>Zumo de naranja natural</i>	3,00
<i>Fruta del tiempo</i>	2,00
<i>Café</i>	1,60
<i>Café bombón</i>	2,60
<i>Carajillos de brandy.</i>	2,50
<i>Chupitos de licor.</i>	1,60
<i>Copa de licor con hielo</i>	2,60

NOTA: Los precios que figuran en esta carta, llevan incluido el 10% de IVA.

Enero 2020

CARTA DE VINOS

Vinos D.O Ribera del Duero

<i>Pago de carraovejas</i>	40,00 €
<i>Pesquera. crza</i>	28,00 €
<i>Pago de los capellanes. crza</i>	32,00 €
<i>Matarromera</i>	30,00 €
<i>Protos.</i>	17,00 €
<i>Prado Rey</i>	16,00 €
<i>Portia crza.</i>	21,00 €
<i>Prado Rey 1/2</i>	12,00 €

Vinos de la tierra de Castilla y Leon

<i>Yllera</i>	16,00 €
<i>Canto del chivo</i>	17,00 €

Vinos D.O Toro

<i>Gran colegiata lagrima</i>	15,00 €
-------------------------------	---------

Vinos D.O Extremadura

<i>Habla del silencio</i>	19,00 €
---------------------------	---------

Vinos D.O Rioja

<i>Zuazo Gaston</i>	15,00 €
<i>Coto crza</i>	16,00 €
<i>Marques de Arienzo</i>	16,00 €
<i>BVivanco crza.</i>	17,00 €

Vino Rosado

<i>Vega Los Zarzales (Cigales)</i>	13,00 €
------------------------------------	---------

Vino Blanco

<i>Verdejo (Rueda)</i>	13,00 €
<i>Yllera 5.5</i>	14,50 €
<i>Baron de ley semi dulce</i>	14,50 €

*Vino recomendado
Fuentespina 12 €
Ribera del Duero*

NOTA: Los precios que figuran en esta carta, llevan incluido el 10% de IVA

Menú 25 Aniversario

**Judías de Barco
Carrilleras a la reducción
de Pedro Ximénez**

* * *

Postre casero

* * *

Pan, Vino o Agua

* * *

Precio; 25€

Menú recomendado

Judías de Barco

* * *

Entrecot de ternera

* * *

postre casero

* * *

pan, vino o agua

* * *

Precio; 28€