

PINTXOS

<i>Pintxo de Berenjena con tomate y mozarella</i>		1.80 €
<i>Pintxo de Calabacín con jamón york y queso</i>		1.80 €
<i>Pintxo de Ensaladilla, huevo duro, mahonesa y caviar</i>		2.00 €
<i>Pintxo Cojonudo (huevo frito y jamón)</i>		1.80 €
<i>Pintxo de Bacalao alioli gratinado</i>		2.00 €
<i>Pintxo de Atún con philadelphia y alcaparras</i>		2.50 €
<i>Pintxo de Salmón con aguacate y langostino</i>		2.50 €
<i>Pintxo de rulo de cabra con carne de membrillo y cebolla confitada</i>		1.80 €
<i>Pintxo de Pulpo a la Gallega</i>		1.80 €
<i>Pintxo de Pollo con champiñones y queso rallado</i>		1.80 €
<i>Pintxo de beicón, dátíl, queso azul y nueces</i>		1.80 €
<i>Pintxo de foie, jamón serrano y mermelada de tomate</i>		1.80 €
<i>Pintxo de Abanico, huevo frito y pimienta</i>		2.50 €

TAPAS Y RACIONES

<i>Cogollitos al ajillo</i>		3.00 €
<i>Salmorejo</i>		3.00 €
<i>Patatas a la brava</i>		3.00 €
<i>Bombas de patata con salsa Picante</i>		4.50 €
<i>Bacalao albardado</i>		7.50 €
<i>Gambas fritas</i>		7.50 €
<i>Almejas al vino blanco</i>		8.00 €
<i>Chipirones a la plancha</i>		8.50 €
<i>Croquetas del Chef (de gambas y bacalao o Rabo)</i>		7.50 €
<i>Calamar a la Plancha con salsa de soja</i>		7.50 €
<i>Huevos al Nido con secreto al Oporto</i>		4.00 €
<i>Lechón frito</i>		8.00 €
<i>Flamenquín casero</i>		8.00 €
<i>Berenjenas con salmorejo</i>		6.00 €

MOLLETES

<i>De Lomo con Queso</i>		4.00 €
<i>De Serranito</i>		4.00 €
<i>De Beicon con Queso</i>		4.00 €
<i>De Tortilla francesa</i>		3.00 €
<i>De Tortilla francesa y beicon</i>		3.50 €
<i>De Jamón Serrano Tomate y aceite</i>		3.50 €
<i>De Atún con lechuga y tomate</i>		3.00 €

ENTRANTES

<i>Queso de oveja</i>		9.50€
<i>Jamón de bellota de Los Pedroches</i>		20.00€
<i>Embutidos ibéricos de nuestro Valle</i>		12.00€
<i>Sol de nuestra tierra</i>		8.00€
<i>Plato variado de tostas "Piedra y Luz"</i>		11.00€
<i>Cogollos con gulas y salmón</i>		9.00€
<i>Rollitos de bacalao con escalivada y anchoas</i>		11.50€
<i>Almejas al vino blanco</i>		8.00€
<i>Ensalada de bacalao</i>		8.00€
<i>Ensalada César</i>		7.50€
<i>Gambas al ajillo</i>		7.00€
<i>Gambón al estilo del Chef</i>		15.00€
<i>Gambas fritas</i>		8.00€
<i>Mollejas de cordero a la romana</i>		9.50€
<i>Lechón frito</i>		8.00€
<i>Croquetas de marisco caseras</i>		7.50€
<i>Croquetas de rabo de toro</i>		7.50€
<i>Salmorejo (temporada)</i>		5.00€
<i>Gazpacho (temporada)</i>		3.50€

HUEVOS Y VERDURAS

<i>Revuelto de bacalao con tomate</i>		8.00€
<i>Revuelto de setas variadas</i>		9.50€
<i>Huevos al horno estilo Txantxangorri</i>		7.00€
<i>Duelos y quebrantos</i>		8.00€
<i>Revuelto especial de la casa</i>		8.50€
<i>Setas con esencia de almendras</i>		8.50€
<i>Escalivada</i>		7.00€

PESCADOS

<i>Salmón a la parrilla con mermelada de pimientos rojos</i>		10.00 €
<i>Bacalao al estilo Sefardí</i>		11.50 €
<i>Atún rojo a la plancha</i>		10.00 €
<i>Lenguado con picadillo de almejas</i>		14.50 €
<i>Lubina a la espalda</i>		10.50 €
<i>Lomos de merluza con almejas y gambas</i>		9.00 €
<i>Lenguado relleno de mousse de salmón y dressing de marisco</i>		9.00 €
<i>Pez espada a la plancha</i>		11.50 €
<i>Rodaballo (por encargo)</i>		s. peso

CARNES

<i>Solomillo de cerdo al Oporto</i>		11.00 €
<i>Solomillo al Jerez "Piedra y Luz"</i>		10.50 €
<i>Carrillada de cerdo al estilo mozárabe</i>		10.00 €
<i>Secreto a la parrilla</i>		12.00 €
<i>Presa ibérica sobre risotto de patata y chorizo</i>		15.00 €
<i>Pluma ibérica con foie y trufa</i>		15.00 €
<i>Rabo de toro al estilo del Chef</i>		14.00 €
<i>Chuletón de añojo</i>		21.50 €
<i>Entrecot de ternera al mesón</i>		15.00 €
<i>Chuletitas de cordero a la parrilla</i>		18.00 €
<i>Pierna de cordero lechal (por encargo)</i>		22.00 €
<i>Cochinillo al horno (por encargo)</i>		120.00 €

PRECIOS CON IVA INCLUIDO

Recomendamos preguntar al camarero por nuestras Sugerencias del Día.



**EH PIEDRA
Y LUZ** ★ ★ ★

Alérgenos:

