

DEL CORAZÓN  
DE LA MONTAÑA  
A TU MESA

CONOCE NUESTRA SELECCIÓN  
DE PRODUCTOS EN NUESTRA TIENDA ONLINE

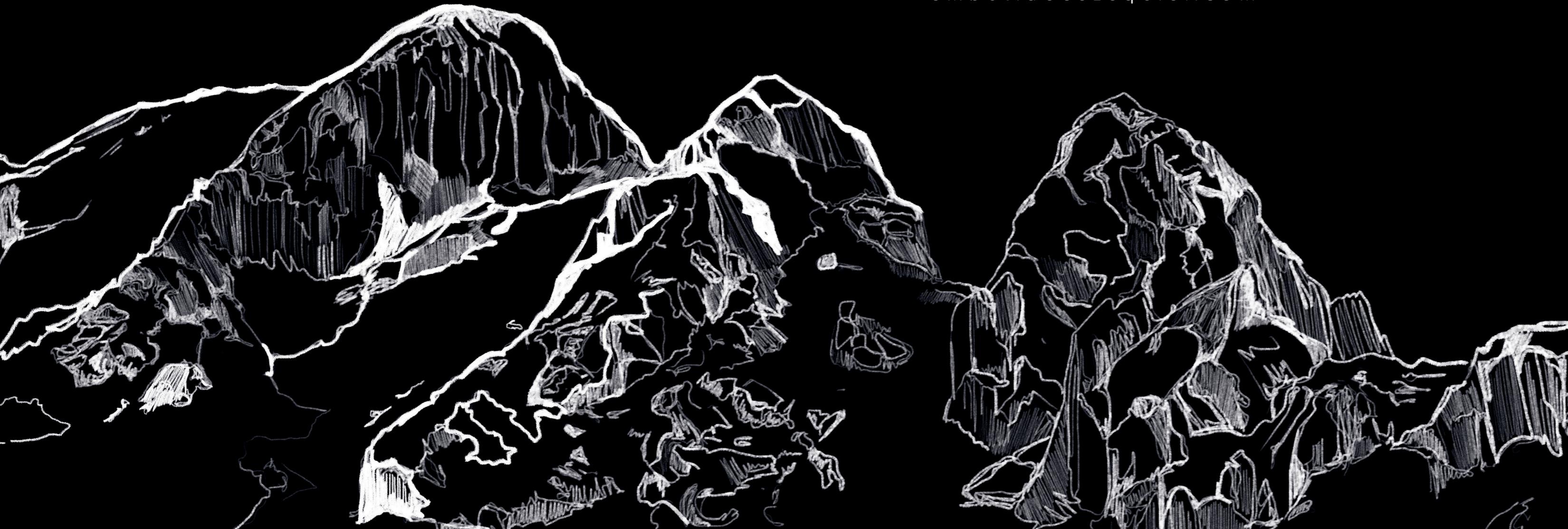
[embutidosezequiel.com](http://embutidosezequiel.com)



consulta nuestros alérgenos aquí



[embutidosezequiel.com](http://embutidosezequiel.com)



80

ANIVERSARIO

DESDE 1945

[embutidosezequiel.com](http://embutidosezequiel.com)





# MENÚ ESPECIAL 65€

PRECIO PARA 2 PERSONAS

## MENÚ 1

### ENTREMESSES IBÉRICOS

- ENSALADA DE CANÓNICOS, FOIE Y FRUTOS DEL BOSQUE

- LUBINA AL HORNO

- ENTRECOT PLANCHA/CABRALES

- O

- SOLOMILLO IBÉRICO

- POSTRE

- SORBETE DE TURRÓN CON CHOCOLATE CALIENTE

## MENÚ 3

### ENSALADA EZEQUIEL

### CROQUETAS VARIADAS

### CHULETILLAS DE LECHAL

- O

### CHULETA DE CARNE ROJA

### POSTRE

- TARTA DE QUESO O FLAN CON NATA

\* Todos los menús incluyen pan, agua, vino de la casa y casera

\* Se pueden intercambiar platos de un menú por otro, así como elegir entre los tres postres

## PARA PICAR.

- Croquetas caseras (se pueden combinar) jamón, bonito, cecina de León I.G.P., Chorizo de León o queso azul ..... 12€
- Chorizo de buey con queso ..... 15€
- Pulpo gallega ..... 24€
- Almejas a la marinera ..... 25€
- Chorizo al ajo negro con queso de oveja curado ..... 12€
- Picadillo extra Ezequiel ..... 12€
- Hígado encebollado ..... 14€
- Callos al estilo de la montaña leonesa ..... 15€
- Setas con ajito y jamón ..... 15€
- Revuelto de picadillo de nuestra matanza ..... 15€
- Revuelto de morcilla de León ..... 15€
- Revuelto de cecina de León I.G.P. con queso manchego ..... 16€
- Cecina de chivo entrecallada ..... 18€
- Cecina de León I.G.P. con aceite de oliva virgen extra y virutas de queso manchego ..... 18€
- Cecina de León I.G.P. con piña natural ..... 18€
- Entrecocido Ezequiel (chorizo, morcilla, chivo, lacón, oreja y lengua) ..... 18€
- Mollejas de lechal (salsa/plancha) ..... 18€
- Revuelto de ajites y gambas ..... 16€
- Revuelto de setas y gambas ..... 16€
- Pimientos del piquillo con anchoas del cantábrico y queso curado de oveja ..... 18€
- Pimientos rellenos de morcilla ..... 18€
- Lengua de vaca con aceite de oliva virgen extra y crema de vinagre de módena ..... 18€
- Tabla de quesos (cabrales, curado y tierno de oveja, curado de cabra, fresco y membrillo) ..... 18€
- Calamares a la romana ..... 19€
- Langostinos a la plancha ..... 24€
- Tabla de embutidos caseros.

- Plato ..... 18€
- Fuente ..... 25€

### Producto de temporada. Consulte disponibilidad

- Setas de San Jorge ..... 24€

## NUESTRAS ENSALADAS.

- Ensalada de anchoas del cantábrico y queso fresco (tomate ecológico, piña, anchoas, aceitunas rellenas y queso fresco) ..... 16€
- Ensalada de canónigos y frutas del bosque (canónigos, queso fresco, arándanos, moras, tomatito cherry micuit de foie y frambuesas) ..... 16€
- Ensalada de aguacate (aguacate, tomate, anchoas de primavera, huevo cocido, melocotón en almíbar, frutos del bosque, lechuga y pasas) ..... 18€
- Ensalada mixta (huevo cocido, espárragos, anchoas, tomate, aceitunas rellenas, lechuga y cebolla)

- Plato ..... 16€
- Fuente ..... 25€

- Ensalada de puerros (pimientos, bonito y puerros de nuestra tierra)

- Plato ..... 18€
- Fuente ..... 25€

- Ensalada de la huerta (tomate de la huerta, cebolla y ventresca de bonito)

- Plato ..... 18€
- Fuente ..... 25€

- Ensalada Ezequiel (jamón ibérico, cogollo de tudela, manzana, kiwi, aguacate, anchoas, nueces, pasas y lomo de bonito)

- Plato ..... 18€
- Fuente ..... 25€

### Producto de temporada. Consulte disponibilidad

- Ensaladilla rusa ..... 14€

## PRIMEROS PLATOS.

- Sopa de cocido ..... 5€
- Sopa de pescado ..... 12€
- Guisantes con jamón ..... 9€
- Judías al vapor ..... 9€
- Menestra de verduras de nuestra huerta ..... 9€
- Botillo con verdura ..... 15€
- Fabada asturiana casera con compango ..... 16€
- Melón con jamón o cecina de León I.G.P. ..... 15€
- Salteado de alcachofa baby con cecina de León I.G.P. ..... 15€
- Espárragos D.O. Navarra extra gruesos con jamón Ibérico o mahonesa ..... 18€
- Fabels con almejas ..... 18€
- Corazones de alcachofa con almejas ..... 20€
- Cocido completo ..... 25€/pax

## DE LA TIERRA.

- Ternera asada con salsa de verduras ..... 16€
- Ternera guisada al estilo de la tierra ..... 16€
- Jamón asado ..... 15€
- Filete de novilla ..... 17€
- Lomo de cerdo adobado de nuestra matanza ..... 14€
- Solomillo de Cebón ..... 18€
- Escalopines ..... 16€
- Chuletilas de lechal ..... 20€
- Caldereta de cordero ..... 19€
- Pollo de corral (Pitu Caley) ..... 20€
- Lechazo asado ..... 23€
- Cabrito al horno ..... 23€
- Cochinillo asado ..... 23€
- Lomo alto de novilla ..... 25€
- Entrecot de vacuno mayor ..... 25€
- Solomillo de novilla ..... 25€
- Chuleta de ternera ..... 24€/pieza
- Chuleta de carne roja ..... 30€/pieza
- Chuletón de ternera ..... 32€/pieza
- Chuletón de carne roja ..... 49€/pieza

### Salsas: Cabrales o a la pimienta

Todas nuestras carnes vienen acompañadas de patatas fritas y pimientos del Piquillo D.O. Lodosa

## DEL MAR.

- Merluza (cazuela, romana o plancha) ..... 23€
- Congrio a la marinera ..... 23€
- Rape (salsa o plancha) ..... 23€
- Fritos de pixín ..... 20€
- Bacalao (al ajo arrero o con pisto casero) ..... 20€
- Lubina al horno

- 1/2 ración ..... 26€
- Entera ..... 49€

### Rodaballo

- 1/2 ración ..... 26€
- Entera ..... 49€

### Producto de temporada. Consulte disponibilidad

- Bonito (plancha, con tomate o pisto casero) ..... 18€
- Mero a la plancha ..... 25€
- Ventresca de bonito

- 1/2 ración ..... 25€
- Entera ..... 48€

### Besugo al horno

- 1/2 ración ..... 25€
- Entera ..... 50€

## DE LA CAZA.

- Jabalí estofado al estilo montañés ..... 19€

## NUESTROS IBÉRICOS.

- Chorizo extra ibérico ..... 12€
- Presa ibérica ..... 19€
- Secreto ibérico ..... 19€
- Lomo ibérico a la plancha ..... 19€
- Solomillo ibérico ..... 20€
- Entremeses ibéricos ..... 22€
- Lomo ibérico con pan tumaca

- Plato ..... 18€
- Fuente ..... 22€

### Jamón ibérico con pan tumaca

- Plato ..... 22€
- Fuente ..... 25€