

Fundada en 1958
















Casa  
**PANCHO**

PINCHOS, RACIONES Y COMIDAS

CARTAS  
RESTAURANTE





Potato, salad with carrots, eggs and tuna (Ensaladilla rusa)	 	_____	9,00 €
Asparagus from Navarra (Espárragos D.O. Navarra)		_____	16,00 €
Black pudding from Burgos (Morcilla)		_____	9,50 €
Galician Octopus (Pulpo a la gallega)		_____	18,00 €
Fried squids (Calamares fritos)	 	_____	12,00 €
Grilled shrimps with garlic or grilled (Gambas al ajillo o a la plancha)		_____	17,00 €
Grilled king prawns (Langostinos a la plancha)		_____	19,00 €
Mussels in sauce (Mejillones en salsa)	 	_____	12,00 €
Grilled mushrooms stuffed with bacon (Champiñones)		_____	9,50 €
Scrambled eggs with baby garlic and Prawns (Revuelto de ajetes y gambas)	 	_____	13,00 €
Scrambled eggs with black pudding (Revuelto de morcilla)		_____	13,00 €
Stuffed peppers with mushrooms Boletus (Pimientos rellenos de boletus)	 	_____	12,00 €

EVERY WEDNESDAY AND THURSDAY AT NOON

## "OLLA PODRIDA"

18,00 €



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SESAMO



DIOXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



ALTRAMUCCES












MOLUSCOS







# SOUPS AND VEGETABLES



4

- Garlic soup (Sopa Castellana)   \_\_\_\_\_ 6,50 €
- Fish soup (Sopa de pescado)    \_\_\_\_\_ 11,00 €
- Stuffed chard stalks ham and cheese \_\_\_\_\_
- almond sauce and prawns (Pencas)     \_\_\_\_\_ 15,00 €
- Broad beans with foie (Habras) \_\_\_\_\_ 15,00 €
- Artichokes from Navarra with ham (Alcachofas)  \_\_\_\_\_ 15,00 €

# SALADS

- Warm salad of goat cheese (E.T. cabra)   \_\_\_\_\_ 16,00 €
- Partridge salad (Ensalada "SOLOMÉ")  \_\_\_\_\_ 16,00 €
- Mix of the house (Ensalada de la casa)  \_\_\_\_\_ 12,00 €
- Cabbage with Back of the tuna top (Cogollos)  \_\_\_\_\_ 18,00 €
- Salted anchovies (A. BEGOÑA)  \_\_\_\_\_ 19,50 €

# DILI MEATS

- Cured beef (Cecina de vaca) (exempt) \_\_\_\_\_ 12,00 €
- Iberian ham (Jamón de bellota) (exempt) \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Cured sirloin of pork iberian (Lomo de bellota) (exempt) \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Selections of Joselito's cured mits (T. de Ibéricos) (exempt) \_\_\_\_\_ 24,00 €



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SESAMO



DIOXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



ALTRAMUCCES























MOLUSCOS












# FISH



5

- 1/2 Roast hake neck for two (Cogote de merluza)  \_\_\_\_\_ 23,00 €
- Basque Hake (Merluza a la vasca)      \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Chef's style Cod fish (Bacalao al estilo del Chef)   \_\_\_\_\_ 19,00 €
- American monkfish (Rape a la americana)      \_\_\_\_\_ 29,00 €
- Grilled sole or menier (Lenguado a la plancha o menier)   \_\_\_\_\_ S/M €
- Galician Turbot fish (Lomos de rodaballo a la gallega)   \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Pancho style salmon (Salmón estilo Pancho)    \_\_\_\_\_ 16,00 €

# MEAT

- Roasted baby lamb from BURGOS (two persons) (Lechazo asado-2 personas) \_\_\_\_\_ 48,00 €
- Baby lamb chops of Burgos (Chuletillas) \_\_\_\_\_ 25,00 €
- Shoulder of lamb to ribera wine (Paletilla al Ribera)   \_\_\_\_\_ 25,00 €
- Grilled sirloin of beef to choose three sauce   \_\_\_\_\_ 25,00 €  
(Solomillo a la plancha o con salsa)
- Baby sirloin escalopes (Escalopines)   \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Piece from Iberian pork shoulder blade (Presa)  \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Entrecote to choose three sauce (Entrecot)   \_\_\_\_\_ 25,00 €
- Lamb stew (Guiso de la casa)  \_\_\_\_\_ 18,00 €
- Iberian pork cheek with porto sauce (Carrilera)  \_\_\_\_\_ 18,00 €

V.A.T INCLUDED



CONTIENE GLUTEN

CRUSTACEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS DE CÁSCARA

APIO

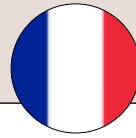
MOSTAZA
















GRANOS DE SESAMO

DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

ALTRAMUCCES

MOLUSCOS



Salada russe (Ensaladilla rusa)  	_____	9,00 €
Asperges D.O. NAVARRA (Espárragos D.O. Navarra)	_____	16,00 €
Boudin noir de BURGOS (Morcilla) 	_____	9,50 €
Poulpe a la galicienne (Pulpo a la gallega) 	_____	18,00 €
Calamars a la romaine (Calamares a la romana)  	_____	12,00 €
Crevettes grillés ou a lail (Gambas al ajillo o a la plancha) 	_____	17,00 €
Grosses crevettes grillés (Langostinos a la plancha) 	_____	19,00 €
Moules sauce tomate (Mejillones en salsa)  	_____	12,00 €
Champignons farsis grillés (Champiñones)	_____	9,50 €
Oeufs brouillés avec l'ail jeune et les crevettes   (Revuelto de ajetes y gambas)	_____	13,00 €
Oeufs brouillés avec boudin (Revuelto de morcilla) 	_____	13,00 €
Poivrons farcis aux cèpes (Pimientos rellenos de boletus)  	_____	12,00 €

TOUS LES MERCREDIS ET JEUDI MIDI  
**“OLLA PODRIDA”**  
**18,00 €**



CONTIENE  
GLUTEN

CRUSTACEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS  
DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

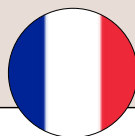
GRANOS  
DE SESAMO

DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS

ALTRAMUCES

MOLUSCOS







# SOUPE - LEGUMES



7

- Soupe à l'ail (Sopa Castellana)   \_\_\_\_\_ 6,50 €
- Soupe de poisson (Sopa de pescado)    \_\_\_\_\_ 11,00 €
- Bettes à carde farcies de jambon  
et fromage avec crevettes (Pencas)     \_\_\_\_\_ 15,00 €
- Fèves sautées avec jambon foie (Habitas) \_\_\_\_\_ 15,00 €
- Artichauts de NAVARRA avec jambon (Alcachofas)  \_\_\_\_\_ 15,00 €

# SALADES

- Salade tiède de fromage de chèvre (E.T. cabra)   \_\_\_\_\_ 16,00 €
- Salade de perdrix (Ensalada "SALOMÉ")  \_\_\_\_\_ 16,00 €
- Mix of the house (Ensalada de la casa)  \_\_\_\_\_ 12,00 €
- Coeurs de laitue avec anchois (Cogollos)  \_\_\_\_\_ 18,00 €
- Anchois de Cantabrie salé (A.BEGOÑA)  \_\_\_\_\_ 19,50 €

# CHARCUTERIE

- La viande séchée (Cecina de vaca) \_\_\_\_\_ 12,00 €
- Jambon de porc iberique (Jamón de bellota) \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Longe de porc iberique sénché (Lomo de bellota) \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Plateau de charcuterie iberique (T. de Ibéricos) \_\_\_\_\_ 24,00 €



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SESAMO



DIOXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS

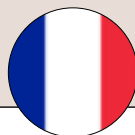


ALTRAMUCCES























MOLUSCOS












# POISSONS



8

- 1/2 Rôti de merlu du cou pour (Cogote de merluza)  \_\_\_\_\_ 23,00 €
- Colin en sauce verte (Merluza vasca)      \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Moure a la maniere du chef (Bacalao al estilo del Chef)   \_\_\_\_\_ 19,00 €
- American lotte (Rape a la americana)      \_\_\_\_\_ 29,00 €
- Sole grillé ou muniere (Lenguado o a la plancha o muniere)   \_\_\_\_\_ S/M €
- Turbot a la galician (Lomos de rodaballo a la gallega)   \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Sumon de style Pancho (Salmón Pancho)    \_\_\_\_\_ 16,00 €

# LES VIANDES

- Agneau rôti de Burgos pour deux (Lechazo asado para 2 personas) \_\_\_\_\_ 48,00 €
- Côtelettes d'agneau grillé (Chuletillas) \_\_\_\_\_ 25,00 €
- Épaule d'agneau rôti au vin "Ribera" (Paletilla al Ribera)   \_\_\_\_\_ 25,00 €
- Aloyau grillé ou sauce (Solomillo)   \_\_\_\_\_ 25,00 €
- Petites escalopes de aloyau grillé ou sauce   \_\_\_\_\_ 24,00 €  
(Escalopines a la plancha o con salsa)
- Pièce de la lame d'épaule de porc ibérique avec boletus (Presa)  \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Entrecôte grillé ou sauce (Entrecot)   \_\_\_\_\_ 25,00 €
- Ragoût d'agneau (Guiso de la casa)  \_\_\_\_\_ 18,00 €
- Joue de porc ibérique avec sauce au porto (Carrilera)  \_\_\_\_\_ 18,00 €

CETE MERCURIALE INCLUSIVE LE I.V.A



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SESAMO



DIOXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



Russischer Salat/Kartoffelsalat (Ensaladilla rusa)		_____	9,00 €
Sparguel aus Navarra mit Vinaigrtte oder Maionese		_____	16,00 €
(Espárragos D.O. Navarra)			
Blutwurst mit Reis aus Burgos (Morcilla)		_____	9,50 €
Tintenfisch auf galizische Art (Pulpo gallega)		_____	18,00 €
Panierte Tintenfischchringe (Calamares a la romana)		_____	12,00 €
Gegrillte oder gebratene Garnelen in Knoblauch und Olivenöl		_____	17,00 €
(Gambas al ajillo o a la plancha)			
Gegrillte Riesengarnelen (Langostinos plancha)		_____	19,00 €
Miesmuscheln in soße (Mejillones en salsa)		_____	12,00 €
Gefüllte Champignons (Champiñones)		_____	9,00 €
Rührei mit Baby Knoblauch und Garnelen		_____	13,00 €
(Revuelto de ajetes y gambas)			
Rührei mit Blutwurst mit Reis aus Burgos		_____	13,00 €
(revuelto de morcilla)			
Gefüllte paprika mit pilzen boletus		_____	12,00 €
(Pimientos rellenos de boletus)			

JEDEN MITTWOCH UND DONNERSTAGMITTAG

## “OLLA PODRIDA”

18,00 €



CONTIENE  
GLUTEN

CRUSTACEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS  
DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS  
DE SESAMO

DIOXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS

ALTRAMUCES







MOLUSCOS





- Suppe aus Kastilien Bohneneintopf mit Brot und Speck  
(Sopa Castellana)   \_\_\_\_\_ 6,50 €
- Fischsuppe (Sopa de pescado)    \_\_\_\_\_ 11,00 €
- Gefüllte Krautstiel Schinken und Käse  
Mandek-Sauce und Garnelen (Pencas)     \_\_\_\_\_ 15,00 €
- Tender mit foie Lebensräume (Habitats) \_\_\_\_\_ 15,00 €
- Artischocken aus Navarra mit schinken (Alcachofas)  \_\_\_\_\_ 15,00 €

## SALATE

- Lauwarmer Salat mit Ziegenkäse (E.T.cabra)   \_\_\_\_\_ 16,00 €
- Rebhuhn Salat (Ensalada "SALOMÉ")  \_\_\_\_\_ 16,00 €
- Salat des Hauses (Ensalada de la casa)  \_\_\_\_\_ 12,00 €
- Herzen der Salat mit Thunfisch (Cogollos)  \_\_\_\_\_ 18,00 €
- Begoña Anchovis in Streifen mit Zwiebeln (A.BEGOÑA)  \_\_\_\_\_ 19,50 €

## WURSTARTEN

- Mildgeräuchertes Rindfleisch aus León (Cecina de vaca) \_\_\_\_\_ 12,00 €
- Schinken vom iberischen Schwein (Jamón de bellota) \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Lende vom iberischen Schwein (Lomo de bellota) \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Mehrere Sorten Wurst vom iberischen Schwein (T. De Ibéricos) \_\_\_\_\_ 24,00 €



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SESAMO



DIOXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS























ALTRAMUCCES














MOLUSCOS



- 1/2 Gebratener Seehecht Hals (Cogote de merluza)  \_\_\_\_\_ 23,00 €
- Seehecht auf baskische Art (Merluza vasca)      \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Seehecht nach Art des Chefs (Bacalao al estilo del Chef)   \_\_\_\_\_ 19,00 €
- Amerikanischen Seeteufel (Rape a la americana)      \_\_\_\_\_ 29,00 €
- Seezinge vom Grill oder Meniere (Lenguado plancha o muniere)   \_\_\_\_\_ S/M €
- Galizischen Steinbutt Fisch (Lomos de rodaballo a la gallega)   \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Pancho Stil Lachs (Salmón al estilo Pancho)    \_\_\_\_\_ 16,00 €















## FLEISCHGERICHTE

- Gebrilltes Milchamm für (2 Personen) (Lechazo asado para 2 personas) \_\_\_\_\_ 48,00 €
- Koteletts vom Michlamm (Chuletillas) \_\_\_\_\_ 25,00 €
- Lammschulter mit Weinsauce "Ribera" (Paletilla al Ribera)   \_\_\_\_\_ 25,00 €
- Lendenfilet Wahl Pfeffer oder Roquefort oder Port Soßen   \_\_\_\_\_ 25,00 €  
(Solomillo plancha o salsa)
- Lendenstückchen aus Rindfleischfilet (Escalopines a la plancha o con salsa)   \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Stück vom iberischen Schwein Schulterblatt(Presa)  \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Entrecote Wahl Pfeffer oder Roquefort oder Port Soßen (Entrecot)   \_\_\_\_\_ 25,00 €
- Lammeintopf (Guiso de la casa)  \_\_\_\_\_ 18,00 €
- Schweinefleisch Wange iberischen Schwein mit Portweinsauce (Carrillera)  \_\_\_\_\_ 18,00 €

DIE ANGEgebenEN PREISE ENTHALTEN DIE GESETZL. MWST





Insalata russa  	_____	9,00 €
Asparagui D.O. NAVARRA	_____	16,00 €
Sanguinaccio di Burgos 	_____	9,50 €
Polipo alla gallega 	_____	18,00 €
Calamari alla romana (Calamares R.)  	_____	12,00 €
Gamberi alla piastra o aglio 	_____	17,00 €
Gamberetto alla piastra (Langostinos) 	_____	19,00 €
Cozze in salsa (Mejillones)  	_____	12,00 €
Champignon farciti alla piastra	_____	9,50 €
Ova strapazzate con aglio e gamberi (Rto)  	_____	13,00 €
Ova strapazzate de Sanguinaccio (Rto Mor) 	_____	13,00 €
Peperoni ripieni di fungí (P.boletus)  	_____	12,00 €

OGNI MERCOLEDI 'E GIOVEDI' A MEZZOGIORNO  
**"OLLA PODRIDA"**  
**18,00 €**



CONTIENE  
GLUTEN

CRUSTACEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS  
DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS  
DE SESAMO

DIOXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS











ALTRAMUJES

MOLUSCOS







# ZUPPE E VERDURE



13

- Zuppa d'aglio (S. Castellana)   \_\_\_\_\_ 6,50 €
- Zuppa di pesce (S. Pescado)    \_\_\_\_\_ 11,00 €
- Bietola steli farcito con  
prosciutto e formaggio (Pencas)     \_\_\_\_\_ 15,00 €
- Abiti tenere assaltate con prosciutto (Habitas) \_\_\_\_\_ 15,00 €
- Carciofi di Navarra con prosciutto (Alcachofas)  \_\_\_\_\_ 15,00 €

# INSALATE

- Insalata tiepida di formaggio di carpa (Tem)   \_\_\_\_\_ 16,00 €
- Insalata di pernice "Salomé"  \_\_\_\_\_ 16,00 €
- Insalata della casa  \_\_\_\_\_ 12,00 €
- Cuore di lattuga con tonno pancia (Cogollos)  \_\_\_\_\_ 18,00 €
- Acciughe salate della Cantabria (Begoña)  \_\_\_\_\_ 19,50 €

# SALUMERIA

- Carne seccata e affumicata di vacca (Cecina) \_\_\_\_\_ 12,00 €
- Prosciutto di ghianda (Jamón Ibérico) \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Lombo di ghianda ota (Lomo) \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Tavola di lombo, prosciuttoc salsiccia e salame (T. Ibéricos) \_\_\_\_\_ 24,00 €



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SESAMO



DIOXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



















ALTRAMUCCES














MOLUSCOS



- 1/2 Arrostido de collo de merluzzo  \_\_\_\_\_ 23,00 €
- Merluzzo in salsa verde      \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Baccalà con pomodoro e peperoni   \_\_\_\_\_ 19,00 €
- Rana pescatrice americana (Rape)      \_\_\_\_\_ 29,00 €
- Sogliola alla piastra o Meniere (Lenguado)   \_\_\_\_\_ S/M €
- Rombo a la gallega (Rodaballo)   \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Salmone con salsa di gamberetto    \_\_\_\_\_ 16,00 €

# CARNI

- 1/4 Angello arrosto, per due persone \_\_\_\_\_ 48,00 €
- Costolette di angello di Burgos alla piastra \_\_\_\_\_ 25,00 €
- Spalla di angello al forno al vino de "Ribera"   \_\_\_\_\_ 25,00 €
- Controfiletto all'oporto, pimienta o il roquefort   \_\_\_\_\_ 25,00 €
- Escalopines di controfiletto alla piastra   \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Parte della spalla di maiale iberico con fungí  \_\_\_\_\_ 24,00 €
- Entrecot all'oporto, pimienta o il roquefort   \_\_\_\_\_ 25,00 €
- Stufato di angello  \_\_\_\_\_ 18,00 €
- Carrillera de cerdo ibérico al Oporto  \_\_\_\_\_ 18,00 €

I.V.A INCLUSO



CONTIENE  
GLUTEN

CRUSTACEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS  
DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS  
DE SESAMO

DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS

ALTRAMUCCES

MOLUSCOS

Fundada en 1958

**Casa**  
**PANCHO**

**PINCHOS, RACIONES Y COMIDAS**

C/ San Lorenzo, 13 y 15 - 947 203 405  
09003 BURGOS

[www.barpancho.com](http://www.barpancho.com)