

Fundada en 1958

Casa
PANCHO

PINCHOS, RACIONES Y COMIDAS

CARTAS
RESTAURANTE





Potato, salad with carrots, eggs and tuna (Ensaladilla rusa)		_____	11,00 €
Asparagus from Navarra (Espárragos D.O. Navarra)		_____	17,00 €
Black pudding from Burgos (Morcilla)		_____	9,80 €
Galician Octopus (Pulpo a la gallega)		_____	19,00 €
Fried squids (Calamares fritos)		_____	12,00 €
Grilled shrimps with garlic or grilled		_____	17,00 €
Grilled king prawns (Langostinos a la plancha)		_____	21,00 €
Grilled mushrooms stuffed with bacon (Champiñones)		_____	9,80 €
Scrambled eggs with baby garlic and Prawns		_____	15,00 €
Scrambled eggs with black pudding (Revuelto de morcilla)		_____	15,00 €
Stuffed peppers with mushrooms Boletus		_____	12,00 €

EVERY WEDNESDAY AND THURSDAY AT NOON

"OLLA PODRIDA"

22,00 €



CONTIENE
GLUTEN

CRUSTACEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS
DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS
DE SESAMO

DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

ALTRAMUCES

MOLUSCOS







SOUPS AND VEGETABLES



4

- Garlic soup (Sopa Castellana)   _____ 7,50 €
- Fish soup (Sopa de pescado)    _____ 14,00 €
- Stuffed chard stalks ham and cheese _____
- almond sauce and prawns (Pencas)     _____ 17,00 €
- Broad beans with foie (Habras) _____ 17,00 €
- Artichokes from Navarra with ham (Alcachofas)  _____ 17,00 €

SALADS

- Warm salad of goat cheese (E.T. cabra)   _____ 18,00 €
- Partridge salad (Ensalada "SOLOMÉ")  _____ 18,00 €
- Mix of the house (Ensalada de la casa)  _____ 14,00 €
- Cabbage with Back of the tuna top (Cogollos)  _____ 19,50 €
- Salted anchovies (A. BEGOÑA)  _____ 19,50 €

DILI MEATS

- Cured beef (Cecina de vaca) (exempt) _____ 12,00 €
- Iberian ham (Jamón de bellota) (exempt) _____ 25,00 €
- Cured sirloin of pork iberian (Lomo de bellota) (exempt) _____ 25,00 €
- Selections of Joselito's cured mits (T. de Ibéricos) (exempt) _____ 25,00 €



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

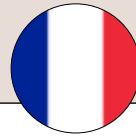
- 1/2 Roast hake neck for two (Cogote de merluza)  _____ 24,00 €
- Basque Hake (Merluza a la vasca)      _____ 27,00 €
- Chef's style Cod fish (Bacalao al estilo del Chef)   _____ 21,00 €
- American monkfish (Rape a la americana)      _____ 31,00 €
- Grilled sole or menier (Lenguado a la plancha o menier)   _____ S/M €
- Galician Turbot fish (Lomos de rodaballo a la gallega)   _____ 28,00 €
- Pancho style salmon (Salmón estilo Pancho)    _____ 18,00 €














MEAT

- Roasted baby lamb from BURGOS (two persons) (Lechazo asado-2 personas) _____ 58,00 €
- Baby lamb chops of Burgos (Chuletillas) _____ 29,00 €
- Shoulder of lamb to ribera wine (Paletilla al Ribera)   _____ 29,00 €
- Grilled sirloin of beef to choose three sauce   _____ 28,00 €
- Baby sirloin escalopes (Escalopines)   _____ 26,00 €
- Piece from Iberian pork shoulder blade (Presa)  _____ 27,00 €
- Entrecote to choose three sauce (Entrecot)   _____ 28,00 €
- Lamb stew (Guiso de la casa)  _____ 19,00 €
- Iberian pork cheek with porto sauce (Carrilera)  _____ 21,00 €

V.A.T INCLUDED





Salada russe (Ensaladilla rusa)  	_____	11,00 €
Asperges D.O. NAVARRA (Espárragos D.O. Navarra)	_____	17,00 €
Boudin noir de BURGOS (Morcilla) 	_____	9,80 €
Poulpe a la galicienne (Pulpo a la gallega) 	_____	19,00 €
Calamars a la romaine (Calamares a la romana)  	_____	12,00 €
Crevettes grillés ou a l'ail (Gambas al ajillo o a la plancha) 	_____	17,00 €
Grosses crevettes grillés (Langostinos a la plancha) 	_____	21,00 €
Champignons farsis grillés (Champiñones)	_____	9,80 €
Oeufs brouillés avec l'ail jeune et les crevettes  	_____	15,00 €
Oeufs brouillés avec boudin (Revuelto de morcilla) 	_____	15,00 €
Poivrons farcis aux cèpes (Pimientos rellenos de boletus)  	_____	12,00 €

TOUS LES MERCREDIS ET JEUDI MIDI
"OLLA PODRIDA"
22,00 €



CONTIENE
GLUTEN

CRUSTACEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS
DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

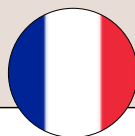
GRANOS
DE SESAMO

DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

ALTRAMUCES

MOLUSCOS







SOUPE - LEGUMES



7

- Soupe à l'ail (Sopa Castellana)   _____ 7,50 €
- Soupe de poisson (Sopa de pescado)    _____ 14,00 €
- Bettes à carde farcies de jambon
et fromage avec crevettes (Pencas)     _____ 17,00 €
- Fèves sautées avec jambon foie (Habitas) _____ 17,00 €
- Artichauts de NAVARRA avec jambon (Alcachofas)  _____ 17,00 €

SALADES

- Salade tiède de fromage de chèvre (E.T. cabra)   _____ 18,00 €
- Salade de perdrix (Ensalada "SALOMÉ")  _____ 18,00 €
- Mix of the house (Ensalada de la casa)  _____ 14,00 €
- Coeurs de laitue avec anchois (Cogollos)  _____ 19,50 €
- Anchois de Cantabrie salé (A.BEGOÑA)  _____ 19,50 €

CHARCUTERIE

- La viande séchée (Cecina de vaca) _____ 12,00 €
- Jambon de porc iberique (Jamón de bellota) _____ 25,00 €
- Longe de porc iberique sénché (Lomo de bellota) _____ 25,00 €
- Plateau de charcuterie iberique (T. de Ibéricos) _____ 25,00 €



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

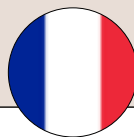


ALTRAMUCCES























MOLUSCOS












POISSONS



8

- 1/2 Rôti de merlu du cou pour (Cogote de merluza)  _____ 24,00 €
- Colin en sauce verte (Merluza vasca)      _____ 27,00 €
- Moure a la maniere du chef (Bacalao al estilo del Chef)   _____ 21,00 €
- American lotte (Rape a la americana)      _____ 31,00 €
- Sole grillé ou muniere (Lenguado o a la plancha o muniere)   _____ S/M €
- Turbot a la galician (Lomos de rodaballo a la gallega)   _____ 28,00 €
- Sumon de style Pancho (Salmón Pancho)    _____ 18,00 €

LES VIANDES

- Agneau rôti de Burgos pour deux (Lechazo asado para 2 personas) _____ 58,00 €
- Côtelettes d'agneau grillé (Chuletillas) _____ 29,00 €
- Épaule d'agneau rôti au vin "Ribera" (Paletilla al Ribera)   _____ 29,00 €
- Aloyau grillé ou sauce (Solomillo)   _____ 28,00 €
- Petites escalopes de aloyau grillé ou sauce   _____ 26,00 €
- Pièce de la lame d'épaule de porc ibérique avec boletus (Presa)  _____ 27,00 €
- Entrecôte grillé ou sauce (Entrecot)   _____ 28,00 €
- Ragoût d'agneau (Guiso de la casa)  _____ 19,00 €
- Joue de porc ibérique avec sauce au porto (Carrilera)  _____ 21,00 €

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
















ALTRAMUCCES



MOLUSCOS



Russischer Salat/Kartoffelsalat (Ensaladilla rusa)  	_____	11,00 €
Sparguel aus Navarra mit Vinaigrtte oder Maionese	_____	17,00 €
Blutwurst mit Reis aus Burgos (Morcilla) 	_____	9,80 €
Tintenfisch auf galizische Art (Pulpo gallega) 	_____	19,00 €
Panierte Tintenfischchringe (Calamares a la romana)  	_____	12,00 €
Gegrillte oder gebratene Garnelen in Knoblauch und Olivenöl 	_____	17,00 €
Gegrillte Riesengarnelen (Langostinos plancha) 	_____	21,00 €
Gefüllte Champignons (Champiñones)	_____	9,80 €
Rührei mit Baby Knoblauch und Garnelen  	_____	15,00 €
Rührei mit Blutwurst mit Reis aus Burgos 	_____	15,00 €
Gefüllte paprika mit pilzen boletus  	_____	12,00 €

JEDEN MITTWOCH UND DONNERSTAGMITTAG
“OLLA PODRIDA”
22,00 €



CONTIENE
GLUTEN

CRUSTACEOS

HUEVOS

PESCADO

CACHUETES

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)   _____ 7,50 €
- Fischsuppe (Sopa de pescado)    _____ 14,00 €
- Gefüllte Krautstiel Schinken und Käse
Mandek-Sauce und Garnelen (Pencas)     _____ 17,00 €
- Tender mit foie Lebensräume (Habitats) _____ 17,00 €
- Artischocken aus Navarra mit schinken (Alcachofas)  _____ 17,00 €

SALATE





















- Lauwarmer Salat mit Ziegenkäse (E.T.cabra)   _____ 18,00 €
- Rebhuhn Salat (Ensalada "SALOMÉ")  _____ 18,00 €
- Salat des Hauses (Ensalada de la casa)  _____ 14,00 €
- Herzen der Salat mit Thunfisch (Cogollos)  _____ 19,50 €
- 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) _____ 25,00 €
- Lende vom iberischen Schwein (Lomo de bellota) _____ 25,00 €
- Mehrere Sorten Wurst vom iberischen Schwein (T. De Ibéricos) _____ 25,00 €





- 1/2 Gebratener Seehecht Hals (Cogote de merluza)  _____ 24,00 €
- Seehecht auf baskische Art (Merluza vasca)      _____ 27,00 €
- Seehecht nach Art des Chefs (Bacalao al estilo del Chef)   _____ 21,00 €
- Amerikanischen Seeteufel (Rape a la americana)      _____ 31,00 €
- Seezinge vom Grill oder Meniere (Lenguado plancha o muniere)   _____ S/M €
- Galizischen Steinbutt Fisch (Lomos de rodaballo a la gallega)   _____ 28,00 €
- Pancho Stil Lachs (Salmón al estilo Pancho)    _____ 18,00 €














FLEISCHGERICHTE

- Ge grilltes Milchlamm für (2 Personen) (Lechazo asado para 2 personas) _____ 58,00 €
- Koteletts vom Michlamm (Chuletillas) _____ 29,00 €
- Lammschulter mit Weinsauce "Ribera" (Paletilla al Ribera)   _____ 29,00 €
- Lendenfilet Wahl Pfeffer oder Roquefort oder Port Soßen   _____ 28,00 €
- Lendenstückchen aus Rindfleischfilet (Escalopines a la plancha o con salsa)   _____ 26,00 €
- Stück vom iberischen Schwein Schulterblatt(Presa)  _____ 27,00 €
- Entrecote Wahl Pfeffer oder Roquefort oder Port Soßen (Entrecot)   _____ 28,00 €
- Lammeintopf (Guiso de la casa)  _____ 19,00 €
- Schweinefleisch Wange iberischen Schwein mit Portweinsauce (Carrillera)  _____ 21,00 €

DIE ANGE GEBENEN PREISE ENTHALTEN DIE GESETZL. MWST





Insalata russa  	_____	11,00 €
Asparagui D.O. NAVARRA	_____	17,00 €
Sanguinaccio di Burgos 	_____	9,80 €
Polipo alla gallega 	_____	19,00 €
Calamari alla romana (Calamares R.)  	_____	12,00 €
Gamberi alla piastra o aglio 	_____	17,00 €
Gamberetto alla piastra (Langostinos) 	_____	21,00 €
Champignon farciti alla piastra	_____	9,80 €
Ova strapazzate con aglio e gamberi (Rto)  	_____	15,00 €
Ova strapazzate de Sanguinaccio (Rto Mor) 	_____	15,00 €
Peperoni ripieni di fungí (P.boletus)  	_____	12,00 €

OGNI MERCOLEDI 'E GIOVEDI' A MEZZOGIORNO
"OLLA PODRIDA"
22,00 €



CONTIENE
GLUTEN

CRUSTACEOS

HUEVOS

PESCADO

CACHUETES

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)   _____ 7,50 €
- Zuppa di pesce (S. Pescado)    _____ 14,00 €
- Bietola steli farcito con
prosciutto e formaggio (Pencas)     _____ 17,00 €
- Abiti tenere assaltate con prosciutto (Habitas) _____ 17,00 €
- Carciofi di Navarra con prosciutto (Alcachofas)  _____ 17,00 €

INSALATE

- Insalata tiepida di formaggio di carpa (Tem)   _____ 18,00 €
- Insalata di pernice "Salomé"  _____ 18,00 €
- Insalata della casa  _____ 14,00 €
- Cuore di lattuga con tonno pancia (Cogollos)  _____ 19,50 €
- Acciughe salate della Cantabria (Begoña)  _____ 19,50 €

SALUMERIA

- Carne seccata e affumicata di vacca (Cecina) _____ 12,00 €
- Prosciutto di ghianda (Jamón Ibérico) _____ 25,00 €
- Lombo di ghianda ota (Lomo) _____ 25,00 €
- Tavola di lombo, prosciuttoc salsiccia e salame (T. Ibéricos) _____ 25,00 €



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  _____ 24,00 €
- Merluzzo in salsa verde     _____ 27,00 €
- Baccalà con pomodoro e peperoni   _____ 21,00 €
- Rana pescatrice americana (Rape)     _____ 31,00 €
- Sogliola alla piastra o Meniere (Lenguado)   _____ S/M €
- Rombo a la gallega (Rodaballo)   _____ 28,00 €
- Salmone con salsa di gamberetto    _____ 18,00 €

CARNI

- 1/4 Angello arrosto, per due persone _____ 58,00 €
- Costolette di angello di Burgos alla piastra _____ 29,00 €
- Spalla di angello al forno al vino de "Ribera"   _____ 29,00 €
- Controfiletto all'oporto, pimienta o il roquefort   _____ 28,00 €
- Escalopines di controfiletto alla piastra   _____ 26,00 €
- Parte della spalla di maiale iberico con fungí  _____ 27,00 €
- Entrecot all'oporto, pimienta o il roquefort   _____ 28,00 €
- Stufato di angello  _____ 19,00 €
- Carrillera de cerdo ibérico al Oporto  _____ 21,00 €

I.V.A INCLUSO



CONTIENE
GLUTEN

CRUSTACEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS
DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS
DE SESAMO

DIOXIDO 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