



## Para picar

Pistacho £2,50  
Aceitunas varias £2,50  
Chicharrones £1,95  
Bombay Mix £1,75  
Palitos de queso y ají £1,95  
Pan crujiente y manteca 95p.

## Especial del día

Servido con guarnición

Lunes - £12,25

**Lomo de cerdo a la parrilla en una picante salsa de manzanas y ciruelas.**

Martes - £12,25

**Budín a base de sebo con bistec, puerro y champiñones silvestres**

Miércoles - £11,95

**Estofado de carne con bolas de masa con hierbas**

Jueves - £12,50

**Toad in the Hole (salchichas en masa de budín) con gravy de cebollas**

**Viernes de pastel - £12,25  
Consulte al especialista en pasteles sobre la creación del día**

Sábado £13,95

**Hígado de ternero y tocino a la parrilla con gravy de cebollas.**

Domingo £13,95

**Lomo de carne asado con Yorkshire Pudding Cortado para pedidos**

## Helados caseros

Todos extremadamente deliciosos por £4,45

**Jarabe de arce**

Se derrite en la boca

**Manzana, Canela y Sultanas**

Viene a la mente el pastel de manzanas

**Jengibre Sorprendente**

Sorpresa – Realmente existe un momento para quedar boquiabierto

**Frambuesa**

Con más frambuesas que las que caerían al sacudir la planta

**Fresas y Coco**

Parece fresas con coco

**Banana, Canela y Ron**

Cierre los ojos, y pensará que está en la playa

**Damasco**

Con trozos, sólo los mejores trozos, por supuesto.

**Chocolate triplísimo**

La receta decía un kilo, ¡Uy! ¡Pusimos tres!

**Chocolate blanco**

Al chico de la publicidad de Milkibar le hubiera encantado saborearlo en un día de calor.

**Merengue de limón**

Parecido al pastel, pero sin la masa, es una idea para la próxima vez.

**Grosella negra**

Sólo para serios expertos en grosellas negras.

**Mermelada de lima**

Caramba carambilla – lima maravilla.

## Entradas

Platos caseros recién hechos acompañados con panecillo blanco o integral y manteca.

**El típico londinense (Sopa de arvejas con panceta ahumada) £4,35**

Llamado así porque el vapor de la sopa de arvejas se asemeja a la espesa niebla típica de Londres de principios del siglo XX. Servido con rebanadas de pan crujiente.

**Champiñones Empanizados Con Hierbas £4,35**

Para mojar en aderezo de crema, queso Stilton, ajo y mayonesa.

**Terrina individual de salmón ahumado £5,95**

Salmón ahumado relleno con una mezcla de yogurt natural, crème fraîche (crema fresca), salmón ahumado, cebollinos y jugo de limón. Servido con rebanadas de pan crujiente.

## Pasteles famosos en todo el mundo

Servidos con una de las siguientes guarniciones: Verduras de Covent Garden o ensalada verde o puré de patatas o patatas noisette o al horno o fritas.

**Pastel de bistec, champiñones y cerveza negra Guinness £12,25**

Bistec con champiñones, tomates, hierbas y cerveza Guinness. Cubierto con masa de hojaldre.

**Pastel de bistec y queso Cheddar £12,25**

Bistec servido con queso cheddar de intenso sabor. Cubierto con masa de hojaldre.

**Pastel del pescador £12,25**

Bacalao, salmón y camarones en una cremosa salsa de perejil y eneldo con cobertura de queso y patatas.

**Pastel de carne, arvejas, cebollas y vino tinto £12,25**

Carne molida, cebollas y arvejas en nuestro deleitoso gravy de vino tinto. Pastel caliente leudado de masa quebrada con una jarrita de gravy.

**Pastel de papas £12,25**

Carne molida de cordero con vino tinto, tomates, zanahorias y arvejas con una cubierta de un cremoso puré de patatas.

**Pastel de cordero y damascos £12,25**

Carne de cordero con damascos, cebollas y menta. Pastel caliente leudado de masa quebrada con una jarrita de gravy.

**Pastel del guardabosque £12,25**

Variedad de carnes de animales salvajes bañadas en una exquisita salsa de oporto y grosella roja. Pastel caliente leudado de masa quebrada con una jarrita de gravy.

**Pastel de pollo, champiñones y puerro £12,25**

Pechuga de pollo con variedad de champiñones y puerro en cremosa salsa blanca con vino. Cubierto con masa de hojaldre.

**Pastel de verduras, lentejas picantes y tres tipos de judías £11,95**

Judías rojas, blancas y cannellini con lentejas picantes y verduras. Cubierto con masa de hojaldre.

## Guarniciones

Verduras de Covent Garden con mantequilla de perejil, ensalada, puré de patatas, patatas noisette, al horno, fritas, puré de patatas con granos de mostaza. Bubble and squeak (revuelto de verduras fritas) o repollo rojo al estofado: £2,95 c/u

Lentejas picantes, Puré de arvejas, arvejas mentoladas; £1,95 c/u

## Budines calientes

Todos se sirven con crema chantilly o pastelera; bola de helado de vainilla £1,25

**Spotted Dick £4,35**

Bizcochuelo al vapor con pasas sultanas.

**Budín acaramelado de jengibre de Lady Bradford £4,35**

¡En verdad, una maravilla repleta de salsa de jengibre!

**Bizcochuelo con almíbar cocido al vapor £4,35**

Una delicia siniestramente energizante. (Quizá por eso no tuvieron éxito los invasores de Inglaterra después del 1066).

**Pasta frola £4,35**

“Hola dulzura. ¿quieres una porción de mi corazón latiente?”

**Budín de chocolate negro £4,35**

Exquisito bizcochuelo de chocolate cocido al vapor y servido con mousse de chocolate.

**Crumble (postre mantecado) de avellana, manzana y mora £4,35**

Manzanas y moras cocidas cubiertas de una mezcla de harina, mantequilla y azúcar con avellanas y avena.

## Biblia de la cocina inglesa de Porters £12,99

Ahora publicada nuevamente por tercera vez. Más de 100 recetas clásicas de Porters, fáciles de seguir, con historias fascinantes y anécdotas cautivantes.

## Libro de cocina de Porters para momentos festivos £12,99

La historia culinaria de festejos, ferias y festivales, con una tentadora colección de recetas tradicionales y contemporáneas.

Todas las medidas de peso son aproximadas y previas a la cocción. Aunque se toman todas las precauciones posibles, no podemos garantizar que los ingredientes no hayan entrado en contacto con cacahuetes, maníes u ingredientes modificados genéticamente antes de que los hayamos recibido. Es importante destacar que usamos cangrejos frescos que pueden contener pequeños pedazos de caparazón.

Aceptamos las siguientes tarjetas de crédito: Visa, Mastercard, Delta, Switch, Solo y JCB. En caso de que abone con cheque se le solicitará que presente una tarjeta como garantía. A discreción se sumará a su cuenta un adicional por el servicio de mesa de un 12,5%, del cual el 95% se distribuirá entre los camareros y cocineros a través de un sistema que ellos controlan. El resto se usa para cubrir gastos bancarios, de tarjetas de crédito u otro tipo de gastos administrativos de los que no obtenemos ganancias. Nuestro personal cobra el salario mínimo nacional o una cifra superior, sin incluir el adicional por servicio de mesa o las propinas que usted decida abonar.

**Sopa de albahaca y tomates asados £4,35**

Con el toque final de picatostes de hierbas. Servida con rebanadas de pan crujiente.

**Cangrejo de Norfolk con aderezos £5,95**

Carne clara y oscura de cangrejo con mayonesa, mostaza, jugo de limón y perejil y rebanadas de pan crujiente.

**Filetes empanizados crocantes de abadejo £4,95**

Ligeramente fritos y servidos con un aderezo de cilantro y lima.

**Paté de hígado de pollo con ajo y coñac £4,35**

Acompañado con mermelada de cebolla morada y rebanadas de pan crujiente.

## Platos clásicos

Servidos con una de las siguientes guarniciones: Verduras de Covent Garden o ensalada verde o puré de patatas o patatas noisette o al horno o fritas

**Bacalao rebozado en cerveza £12,95**

Filete de bacalao cubierto en un rebozo de cerveza y frito en abundante aceite, servido con salsa tártara.

**Budín de bistec y riñón £12,95**

El representante de Gran Bretaña en las olimpiadas gastronómicas, servido en porciones individuales.

**Pierna de cordero en su jugo £14,95**

Servida con tubérculos bañados en abundante vino.

**Budín de pollo, jamón y perejil £12,95**

Pechuga de pollo y jamón en una masa de sebo y perejil, combinado con un sabroso gravy.

**Croquetas de salmón y camarones £11,95**

Servidas de la mejor manera sobre un colchón de lentejas picantes.

**Albóndigas de bife al estofado £11,95**

Albóndigas de bife molido, cebolla, zanahoria y hierbas hechas al estofado en un gravy de cerveza y cebollas.

**Chorizos de jabalí y salvia £11,50**

Un delicioso chorizo del gourmet para los más entendidos, servido con gravy de cerveza y cebollas.

## Bistecs

Bife escocés de res (colgada durante 28 días). A la parrilla sobre brazas ardientes.

Con la opción de acompañarlos con salsa para carnes de Porters o salsa bearnesa o mantequilla de ajo.

**230 g Lomo £14,25**

**230 g Filete £17,50**

## Menú de precio fijo £23,95 por persona

Un pastel con guarnición y con un budín a elección. Media botella de vino tinto o blanco de la casa  
Té o café.

## Budines fríos

**Eton Mess £4,35**

Merengue, crema chantilly y variedad de fresas y frambuesas.

**Crema del Trinity con ciruelas damascenas £4,85**

La Crème Brûlée original con ciruelas damascenas de Worcestershire

**Budín borracho de verano £4,35**

Acompañado con crema chantilly o una bola de helado de vainilla a £1,25 más

**Postre de bizcocho, jerez, crema, ruibarbo y almendras £4,35**

Cubierto con crema chantilly y una cereza glaseada

**Torta de dulce de azúcar de chocolate £4,35**

Acompañado con crema chantilly o una bola de helado de vainilla a £1,25 más

**Fresas congeladas en salsa de chocolate blanco caliente £4,35**

Una opción “saludable” para los adictos al chocolate.

**Tarta de melaza £4,35**

Se sirve caliente con crema pastelera o crema batida.