

ENTRANTES / STARTERS

Surtido Ibérico la Sierra

Iberian assortment the Sierra.....14,00 €

Tabla de queso

Cheese board..........12,00 €

Jamón de Pata Negra

Iberian cured ham.....16,00 €

Revuelto de la Casa

Scrambled eggs with vegetables..........10,00 €

Croquetas Variadas

Homemade croquettes..........10,00 €

Melón con Jamón (según temporada)

Melon with cured ham (seasonal).....8,00 €

Boquerones en Vinagre

Marinated anchovies..........10,00 €

Cazuela Serrana (champiñones, huevo, jamón)

Homemade stew pot (mushrooms, egg, cured ham)..........9,00 €

Habitas baby con jamón

Beans with ham.....10,00 €

Crujiente de Puerro

Crispy Leek.....10,00 €

Preguntar por sugerencia del dia

Ask for suggestion of the day

ENSALADA / SALADS



Ensalada de Burrata (burrata, tomate seco, nueces, brotes, nueces)

Burrata salad (burrata, sun-dried tomato, walnuts, sprouts, nuts)... 11,50 €

Ensalada de la Casa (lechuga, salmón, queso-cabra, nueces)

House salad (lettuce, salmon, goat cheese, walnut)     10,50 €

Ensalada Mixta

Mixed salad ...   8,00 €

Ensalada de Tomates con Anchoas

Fresh tomatoes with anchovies.....  9,50 €

Melva Canutera con Pimientos del Piquillo

Canuva melva with piquillo peppers.....  9,50 €

Ensalada Templada de Cogollo y Langostino

Temperate bud salad.....   12,00 €

Ensalada Azul (lechuga, gorgonzola azul, pera nueces, pasas y vinagreta)

Blue Salad.....     10,00 €

SOPAS / SOUPS

Consomé

Clear soup..... 4,00 €

Sopa de Picadillo

Soup accompanied by minced boiled-egg and ham.....   ... 4,50 €

Sopa de Ajo

Garlic soup.....   5,00 €

Sopa de Esparragos

Asparagus soup.....   5,00 €

Gazpacho (por temporada)

Gazpacho (seasonal) spanish tomato soup server cold.....   5,00 €

CARNES / MEAT

San Jacobo

Cordon blue..........12,00 €

Plato de los Montes

Plate of the mountains..........14,00 €

Huevos Rotos

Broken Eggs..........12,50 €

Migas Serranas

Mountain Crumbs..........7,00 €

PESCADO / FISH

Pez Espada

Swordfish..........13,00 €

Rosada

Kingklip..........14,00 €

Rabas de Calamar

Fried squid strips..........10,50 €

Gambas a la Plancha

Grilled prawns..........11,00 €

CARNES / MEAT

Rabo de Toro (especialidad de la casa)

Oxail (speciality of the house)..........15,00 €

Albóndigas en Salsa Casera

Meatballs in homemade sauce..........10,00 €

Paletilla de Cordero al Horno

Roast lamb shoulder..........28,00 €

Carrillada Ibérica en Salsa

Iberian pork cheek in sauce..........13,00 €

Solomillo Ibérico

Pork sirloin.....15,00 €

Brocheta Ibérica

Iberian pork skewer.....14,00 €

Secreto Ibérico

(Iberian pork specil cut).....16,00 €

Pluma Ibérica

Iberian pork belly.....18,00 €

Parrillada Ibérica (2 personas)

Iberian pork skewer(2 persons).....30,00 €

Filete de Pollo

Chicken fillet.....9,00 €

Chuletas de Cordero

Lambs chops.....15,00 €

Entrecot de Ternera

Beef Entrecote.....19,50 €

CARTA DE VINOS / WINE

RIOJA

- Marqués de Cáceres crianza.....16,00 €
- Cuné crianza.....14,00 €

RIBERA DEL DUERO

- Protos Roble.....17,00 €
- Gorgorito Roble.....13,00 €

RONDA Y CORMARCA

- (Preguntar por Sugerencia)

BLANCOS Y ROSADOS

- Gorgorito Verdejo.....10,00 €
- Lambrusco Rosado.....9,00 €
- Frizzante.....9,00 €



POSTRES CASEROS / HOMEMADE DESSERTS

Flan de Almendras

Almond flan..........4,50 €

Mousse de Limón

Lemon mousse..........4,00 €

Natillas

Custard..........3,50 €

Tartas Caseras

Homemadecakes..........4,50 €

Castaña al Brandy

Chestnut with Brandy.....4,00 €

Coulant de Chocolate

Chocolate Coulant..........5,00 €

SÍMBOLOS ALÉRGENOS :



GLUTEN



MARISCO



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



SEMILLAS DE
SÉSAMO



MOSTAZA



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



APIO



MOLUSCOS