



CALLE MAYOR RESTAURANTE

ENTRANTES

Foie gras de pato al natural
Croquetas de ajoarriero
Milhojas de salmón ahumado y mantequilla de anchoas
Ensalada de tomate y queso con aceite de albahaca
Pimientos del piquillo con brandada de bacalao gratinada
Atún de almadraba ahumado con majado de aceitunas negras
Sesos de cordero huecos
Alcachofas naturales rellenas de gambas
Borrajitas con muselina de langostinos
Revuelto de boletus edulis, foie y huevos de corral
Sardinas ahumadas con verduritas

CARNES

Cabrito asado
Manitas de cerdo glaseadas rellenas de caracoles
Salteado de morcilla y hongos
Solomillo a la pimienta verde
Albóndigas de cordero al Pedro Ximénez
Riñones salteados al Jerez
Cabrito al ajo
Cordero asado
Muslitos de codorniz con frutos secos
Cochinillo confitado
Carrillera de ternera estofada

PESCADOS

Laminas de bacalao con salsa de pimientos rojos y verdes
Chipirones encebollados
Cocochas de bacalao al pilpil con garbanzos
Salmón en salsa de langostinos
Besugo escabechado a la antigua
Merluza con salteado de chipirones y salsa de perejil

POSTRES

Helado de queso con gelatina de miel de la Alcarria
Trufas de chocolate y naranja confitada
Tarta tatin de manzana
Tiramisu
Souffle de chocolate con helado de menta
Torrija tibia con helado de café y papel de piña
Flan de calabaza en salsa de moras

VINOS DE POSTRE (POR COPAS)

Fariña semi-dulce
Chivite moscatel
Pedro Ximénez 1827
Olivares tinto

Precio medio de la carta 30€