



CALLE MAYOR

RESTAURANTE



ENTRANTES

Foie gras de pato al natural	17,00
Croquetas de ajoarriero	9,90
Milhojas de salmón ahumado y mantequilla de anchoas	12,00
Ensalada de tomate y queso con aceite de albahaca	11,00
Pimientos del piquillo con brandada de bacalao gratinada	12,00
Atún de almadraba ahumado con majado de aceitunas negras	11,00
Sesos de cordero huecos	9,00
Alcachofas naturales rellenas de gambas	11,00
Borrajás con muselina de langostinos	10,00
Revuelto de boletus edulis, foie y huevos de corral	11,90
Sardinas ahumadas con verduritas	12,00

CARNES

Cabrito asado (con reserva)	18,90
Manitas de cerdo glaseadas rellenas de caracoles	14,50
Revuelto de morcilla con pimientos y piñones	12,90
Solomillo a la pimienta verde	19,90
Albóndigas de cordero al Pedro Ximénez	14,50
Riñones salteados al Jerez	12,50
Cabrito al ajo	16,90
Cordero asado (con reserva)	17,90
Muslitos de codorniz con frutos secos	13,50
Cochinillo confitado	18,90
Carrillera de ternera estofada	14,50



PESCADOS

Laminas de bacalao con salsa de pimientos rojos y verdes	17,50
Chipirones encebollados	14,50
Cocochas de bacalao al pilpil con garbanzos	18,50
Salmón en salsa de langostinos	13,50
Besugo escabechado a la antigua (con reserva)	20,90
Merluza con salteado de chipirones y salsa de perejil	17,50



POSTRES

Helado de queso con gelatina de miel de la Alcarria	5,50
Trufas de chocolate y naranja confitada	5,50
Souffle de chocolate con helado de menta	6,00
Torrija tibia con helado de café y papel de piña	6,00
Flan de calabaza en salsa de moras	6,00



VINOS DE POSTRE

(POR COPAS)

Chivite moscatel Pedro	4,50
Ximénez 1827	4,50