



# CALLE MAYOR

RESTAURANTE



## ENTRANTES

Foie gras de pato al natural	18,00
Croquetas de ajoarriero	12,00
Milhojas de salmón ahumado y mantequilla de anchoas	16,50
Ensalada de tomate y queso con aceite de albahaca	16,00
Pimientos del piquillo con brandada de bacalao gratinada	15,00
Atún de almadraba ahumado con majado de aceitunas negras	18,50
Sesos de cordero huecos	10,50
Alcachofas naturales rellenas de gambas	14,00
Borrajás con muselina de langostinos	13,00
Revuelto de boletus edulis, foie y huevos de corral	16,00
Sardinas ahumadas con verduritas	17,00

## CARNES

Cabrito asado (con reserva)	22,00
Manitas de cerdo glaseadas rellenas de caracoles	16,50
Revuelto de morcilla con pimientos y piñones	15,00
Solomillo a la pimienta verde	22,50
Albóndigas de cordero al Pedro Ximénez	17,00
Riñones salteados al Jerez	15,00
Cabrito al ajo	19,00
Cordero lechal asado (con reserva)	21,00
Muslitos de codorniz con frutos secos	17,00
Cochinillo confitado	20,00
Carrillera de ternera estofada	16,90



# PESCADOS

Laminas de bacalao con salsa de pimientos rojos y verdes	19,50
Chipirones encebollados	15,50
Cocochas de bacalao al pilpil con garbanzos	21,00
Salmón en salsa de langostinos	16,00
Besugo escabechado a la antigua (con reserva)	23,00
Merluza con salteado de chipirones y salsa de perejil	18,50



# POSTRES

Helado de queso con gelatina de miel de la Alcarria	6,00
Trufas de chocolate y naranja confitada	6,00
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	4,50
Pedro Ximénez 1827	4,50

Pan (por persona) 1,50. Precios IVA incluido.