

ENSALADAS

con lechugas de nuestro huerto

<i>Ensalada con muslitos de codorníz escabechados.</i>	14€
<i>Ensalada verde (influencia de la ocupación árabe) de salazones y ahumados.</i>	14€

APERITIVOS

<i>El perdigacho típico, pero de sardina ahumada.</i>	6'50€
<i>Los torreznos, típicos de La Cabrera.</i>	12€
<i>Blinis de pollo ecológico certificado con verduras de nuestro huerto y de queso suave con patata ibérica. (Ración 6 uds. 3 de cada)</i>	13'50€

ENTRANTES

<i>Albóndigas de nuestra carne de Finlandia macerada 24h con trufa.</i>	14€
<i>El pulpo, la patata chafada, el aceite de trufa y el pimentón.</i>	21€
<i>Boletus edulis con crema de patata y yema de huevo.</i>	19'90€

LA CUCHARA Y EL ARROZ

<i>La cuchara, de legumbre ecológica, de producción local y propia.</i>	
<i>El arroz, como se hacía aquí, de caldero, actualizado por nosotros.</i>	

A consultar

PRINCIPALES

Falsa lasaña de cordero (1r Premio Tapas Sigüenza 2022)	21'90€
Bacalao en su "pepitoria" y hueco (Receta de la abuela)	19'50€
Paletilla de cabrito asada a baja temperatura con salsa breve y terminada en la parrilla. Peso 375gr y 420gr. (Receta de la abuela)	27€
Cabrito frito al ajo y al tomillo, elaborado al momento. (Receta de este pueblo)	21€

LA MEJOR CARNE DEL MUNDO

Con ocasión de la celebración de la 34ª feria del SALON GOURMET, a la que fuimos invitados, hemos tenido ocasión de contactar y llegar a acuerdos comerciales con empresas cárnicas con **productos de excepción y producción muy limitada** que, de manera exclusiva, pondremos a su disposición.

Por esta razón, no dispondremos de carta de carne en nuestra web, habida cuenta de la variabilidad de productos que se ofrecerán, lo cual no quita que, si usted está interesado, **contacte con nosotros para informarse.**

POSTRES CASEROS

<i>Tiramisú, hecho en casa.</i>	6'90€
<i>Nuestra tarta de queso con un toque de queso de cabra.</i>	6'90€
<i>Coulant de chocolate (por unidad). Necesitamos 6 minutos de horno.</i>	5'50€
<i>Torrija de la abuela con helado de vainilla</i>	5'30€

PENSANDO EN USTED

Té de roca, con efecto digestivo, antiinflamatorio y antioxidante.

1'50€

TRADICIÓN, VANGUARDIA Y RESPETO AL ORIGEN

Nuestro propósito es recuperar la tradición gastronómica de este pueblo y sus influencias, actualizándolas, haciéndolas más versátiles, livianas y modernas.

Esta nueva carta, tiene un vínculo directo con los usos y contrumbes de La Cabrera (que significa "lugar de cabras", del latín - capraria-).

Una vuelta gastronómica a nuestro pasado, a nuestros orígenes y un recuerdo de nuestra familia, desde una mirada ecológica y sostenible.

Todos los platos llevan el 10% de IVA incluido.

Tenemos a disposición de los clientes información sobre presencia de alérgenos en nuestros platos.