

## APERITIVOS Y ENTRANTES

<i>Ensalada de la casa.</i>	12,70€
<i>Perdigacho de la tierra, de arenque y pan brioche.</i>	6,50€
<i>Los torreznos, típicos de La Cabrera.</i>	12€
<i>Albóndigas de nuestra carne de Finlandia, macerada 24 horas.</i>	19€
<i>Boletus, cremoso de patata y yema de huevo.</i>	18,90€
<i>Carpaccio de bacalao marinado sobre tomate del huerto de Ángel.</i>	13'50€

## ALGO ESPECIAL

<i>Cachopo de lomo bajo de Finlandia, tocino salado, queso Idiazábal y paleta ibérica.</i>	23,80€
<i>Canelones gratinados con bechamel de boletus y trufa.</i>	14,50€

## LA CUCHARA Y EL ARROZ

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

*A consultar*

## PRINCIPALES

<i>Falsa lasaña de cordero (Primer premio del concurso de pinchos de Sigüenza 2022 y Diploma Internacional al pincho más original Marvao 2022)</i>	23€
<i>Paletilla de cabrito asada a baja temperatura con salsa breve y terminada en la parrilla. Peso 375gr y 420gr. (Receta de la abuela)</i>	27€
<i>Cabrito frito al ajo y al tomillo, elaborado al momento. (Receta de este pueblo)</i>	23€
<i>Lomo alto de bacalao Skrei, con tomate frito del huerto y huevo al horno. (Receta de la abuela)</i>	22,90€

## LA MEJOR CARNE DEL MUNDO

Con ocasión de la celebración de la 35ª 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, **puede contactar con nosotros para informarse.**

---

## POSTRES CASEROS

<i>Tiramisú, hecho en casa.</i>	6'30€
<i>Nuestra tarta de queso, con un toque de queso de cabra.</i>	6'90€
<i>Torrija de la abuela con helado de vainilla</i>	5'70€

## PENSANDO EN USTED

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

---

## 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.*