

APERITIVOS Y ENTRANTES

<i>Pisto* de la huerta con arenques ahumados, bacalao en salazón y pulpo.</i>	15€
<i>Torreznos de matanza hechos en la lumbre con leña.</i>	12€
<i>Albóndigas de nuestra carne de Finlandia macerada durante 24 horas.</i>	14€
<i>Boletus, cremoso de patata y yema de huevo.</i>	21,40€
<i>Burrata con tomate*, brotes tiernos, pesto de albahaca y aceituna negra.</i>	16,50€
<i>Pencas* de acelga rellenas de marisco.</i>	19,90€
<i>Crema de calabaza* al jerez, con virutas de ibéricos.</i>	8,50€

PLATOS CON PREMIO

<i>Falsa lasaña de cordero asado con pepitoria de su jugo. (Diploma internacional al pincho más original Marvao 2022)</i>	22,90€
<i>Pastrami de lomo ibérico en pan brioche, queso y crema de mostaza y huevo. (Premio a la originalidad Sigüenza 2023)</i>	10,50€

PRINCIPALES

Lomo alto de bacalao de Islandia, sobre berenjena glaseada y tomate frito* del huerto.	22€
Paletilla de cabrito lechal asada a baja temperatura y terminada en la parrilla. Peso entre 375gr y 450gr. (Receta de la abuela)	27€
Cabrito frito al ajo y al tomillo, elaborado al momento. (Receta de este pueblo)	23,90€

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>	<i>6'30€</i>
<i>Nuestra tarta de queso, con un toque de queso de cabra de Hita.</i>	<i>6'90€</i>
<i>Torrija de pan de mantequilla con helado de vainilla.</i>	<i>5'70€</i>
<i>Tarta de manzana, pasas y nueces.</i>	<i>6,50€</i>

TRADICIÓN, VANGUARDIA Y RESPETO AL ORIGEN

En nuestro empeño por recuperar la tradición gastronómica de este pueblo y sus influencias, esta nueva carta de otoño/invierno 2023 ya contempla de manera muy significativa, los usos y costumbres de La Cabrera.

Este otoño y debido al enorme trabajo del abuelo en nuestro huerto, hemos recogido y estamos recogiendo gran cantidad de productos como acelgas, berenjenas, calabazas, repollo, borrajas, berza, patatas, tomates, cebollas y pimientos.

Seguimos con ese recuerdo gastronómico que contempla ahumados, salazones y más influencias de otras culturas y de nuestra familia.

**: Productos procedentes de nuestro huerto.*