

APERITIVOS Y ENTRANTES

<i>Ensalada de bonito de costera embotado en casa con tomate del huerto en conserva propia.</i>	16
<i>Almitas fritas de torreznos.</i>	13.90
<i>Perdigacho de sardina ahumada, alioli casero y velo de tocino ibérico flameado.</i>	9
<i>Burrata con tartar de tomate, brotes tiernos, pesto de albahaca fresca y aceituna negra.</i>	16.50
<i>Pencas de acelga* rellenas de merluza y gamba roja.</i>	19.90
<i>“Las albondiguillas de Sancho Panza” (Parte II, capítulo LXII)</i>	15.

CALENTITO, DE CUCHARA Y DE LA TIERRA

<i>Aunar legumbre de calidad, carne de caza o marisco con el fuego y el puchero de barro es nuestra debilidad, por eso iremos variando los guisos según lo que encontremos en el mercado cada semana. Consultar.</i>	S/M
--	-----

PRINCIPALES

<i>Falsa lasaña de cordero asado. (Primer premio del concurso de pinchos medievales Sigüenza 2022. Diploma Internacional al pincho más original en Marvao 2022).</i>	22,90
<i>Lomo de bacalao de Islandia a la riojana.</i>	23,80
<i>Cabrito frito al ajo y ajedrea. Tradicional de este pueblo.</i>	23,90
<i>Jarrete de cordero asado a baja temperatura con zanahorias baby.</i>	24,20
<i>Canelones gigantes gratinados con salsa mornay, uno de boletus y trufa y el otro de diferentes carnes rustidas.</i>	19,90

LA MEJOR CARNE DEL MUNDO

Raza Ayrshire procedente de Finlandia con medalla de oro en el World Steak Challenge, Black Angus de Arkansas, EEUU, Simmental de Alemania, Hereford de Irlanda o Minhota de Portugal... Diferentes y distinguidas carnes que ponemos a su disposición para que tenga en la mesa lo mejor de lo mejor

*Con ocasión de la celebración de la feria del SALÓN 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.*

POSTRES CASEROS

<i>Nuestra tarta de queso, con un toque de queso de cabra de Hita.</i>	6.90
<i>Zanahoria y coco en pannacotta</i>	6.30
<i>Tarta de manzana, pasas y nueces de la abuela.</i>	6.80

TRADICIÓN, VANGUARDIA Y RESPETO AL ORIGEN

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

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

Les esperamos.
