

## APERITIVOS Y ENTRANTES

<i>¿Un aperitivo que está de moda? ¿Gilda de boquerón, anchoa, pulpo o de cecina?</i>	2,90
<i>Ensalada de tomate Raf de Almería con lechuga viva y cebolleta, de toda la vida.</i>	12
<i>Almitas fritas de torreznos.</i>	14,20
<i>Perdigacho de sardina ahumada, alioli casero y velo de tocino ibérico flameado.</i>	7,90
<i>Esferas crujientes rellenas de puerro merluza y gambas.</i>	20
<i>Tortilla vaga de lomo de orza, pimientos verdes fritos y aceite de trufa.</i>	16

## 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>	24,90
<i>Alcachofas con cardo y guisantes, foie y yema de huevo.</i>	26,90
<i>Cabrito frito al ajo y ajedrea. Tradicional de este pueblo.</i>	26,00
<i>Rabo de toro estofado al oloroso en horno de leña</i>	27,40
<i>Pencas de acelga rellenas de gamba roja.</i>	22

## LA MEJOR CARNE DEL MUNDO

*Raza Ayrshire procedente de Finlandia con medalla de oro en el World Steak Challenge, Black Angus de Arkansas, EEUU, Rubia gallega, 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>	7
<i>Lingote de chocolate.</i>	6,80
<i>Tarta de manzana, pasas y nueces de la abuela.</i>	7

## TABLA DE QUESOS PREMIUM

<i>De cabra Jondal, de vaca Schnebelhorn, de oveja manchego Malacara y azul de vaca Savel.</i>	18
--	----

---

## 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.*

---