

Menü

PICOTEO

CROQUETAS DE XAMÓN **\$280.00**

(4 pz.) A base de salsa bechamel con tropezones de jamón serrano.

CROQUETAS DE GAMBAS **\$290.00**

(4 pz.) Fritas a base de bechamel y gambas.

MANTECAITO DE PRINGÁ **\$140.00**

Puchero de Sevilla a base de carnes; jamón serrano, ternera, chorizo español, pancetta, pollo y morcilla.

MANTECAITO DE SEVILLANO **\$140.00**

Solomillo de cerdo con salsa whisky y patatas fritas.

SERRANITO **\$140.00**

Montadito de Lomo de cerdo, pimiento frito, jamón serrano.

TABOLEIRO **\$510.00**

Quesos artesanales, queso manchego DOP, jamón serrano.

TORTILLA DE PATATAS **\$215.00**

Tradicional tortilla a base de papa, huevo y cebolla.

TORTILLA ESPAÑOLA DE PRINGÁ **\$230.00**

De patatas con pringá.

ENSALADAS

SALVATIERRA **\$225.00**

Mix de hojas, queso de cabra, jamón serrano, aceitunas, nueces, reducción de balsámico.

LA CUENCA **\$200.00**

Mix de hojas, manzana, pera, frutos rojos, queso de cabra, glasé de maracuyá.



CUCHARA

COCIDO MADRILEÑO \$200.00

Garbanzos, chorizo, butifarra, cerdo.

CREMA DE LANGOSTINOS \$250.00

A base de langostinos, con pan brioche, mermelada de pimientos y queso curado.

FABADA \$200.00

Fabes, chorizo, butifarra, cerdo.

NUESTROS ARROCES

**PAELLA Ó FIDEUÁ
MESONERO** \$390.00

Pollo, cerdo, embutidos, mariscos y vegetales.

ARROZ DE CAZA \$510.00

Cochinillo, cordero, conejo, cerdo.

ARROZ Ó FIDEUA NEGRO \$510.00

Teñido con tinta de calmar, con camarones, calamar, pulpo, mejillones y almejas.

**ARROZ CALDOSO Ó FIDEUA
DE MARISCO** \$510.00

Con camarón, calamar, pulpo, mejillones y almejas.

**ARROZ DE ARRACHERA Y
MOLLEJITAS.** \$510.00

Teñido con tinta de calmar, con camarones, calamar, pulpo, mejillones y almejas.



ESPECIALIDADES

SOLOMILLO DE RES **\$490.00**

200 gr. de Solomillo en salsa demi con brandy, mil hojas de papa

COCHINILLO **\$1,035.00**

Cuarto de pieza de lechón tradicional de Segovia con vegetales.

RABO DE TORO **\$485.00**

250 gr. Estofado de cola res en vino tinto, con puré de papa.

PULPO A LA GALLEGA **\$555.00**

250 gr. de pulpo a la gallega, con pimentón de la vera y aceite de oliva, acompañado de papa.

BRAO CASTELLANO **\$455.00**

Una pieza de chamorro de cerdo, con demi glace de la casa y vegetales

SALMÓN EL EBRO **\$385.00**

En salsa cremosa de mariscos, con puré de fabes.

CHULETÓN **\$510.00**

Con arroz cremoso, y ensalada de la casa.

ENTRECOT **\$510.00**

Con arroz cremoso, y ensalada de la casa.



GUARNICIONES

PURÉ DE PAPA GRATINADA **\$170.00**

Puré de papa gratinado con queso gouda.

PAPAS A LA FRANCESA **\$135.00**

Papas a la francesa fritas.

VERDURAS ASADAS **\$125.00**

Zanahoria, calabaza y pimientos asados.

POSTRES

TARTA DE QUESO **\$195.00**

Creposa tarta, con queso manchego.

PONCHE SEGOVIANO **\$220.00**

Bizcocho de queso, crema pastelera, mazapán de almendra.

CREMA CATALANA **\$180.00**

Perfumada con vainilla y limón.



Buen Provecho



HUEXOTITLA

VALQUIRICO