

Carta

Nuestros entrantes de la tierra

Degustación de nuestros ibéricos de bellota	20 €
Corte de jamón ibérico de bellota a cuchillo.....	22 €
Lomo ibérico de bellota	20 €
Tabla de quesos variados «Abadía», tosta de pan de aceitunas y crema de membrillo	16 €

De la huerta lo mejor

Ensalada de pulpo emparrillado, meloso de patata y langostinos tigre.....	18 €
Milhojas de canónigos con trío de lechuguitas, dúo de jamones de pato y de ibérico, botones de micuit y helado mascarpone.....	15 €
Timbal de pimientos asados al carbón, lascas de ventresca, cebolla crujiente y tomate Mar Azul	15 €

Con temple

Steak tartar de ternera morucha, taco de pan de pueblo y vinagreta de mostaza.....	18 €
Corazones de alcachofas confitadas con crema de cítricos y edulis	12 €
Timbal de manitas de cerdo deshuesadas y corazón de foie.....	16 €
Mollejas de lechazo salteadas con chips de ajos y piquillo	18 €
Ópera de croquetas caseras «Templarios»	14 €
Boletus salteados con lascas de jamón y yema de huevo trufado	18 €
Cigarrillos de micuit sobre torrija crujiente de jengibre y pimienta roja	18 €

De la lonja

Almejas gallegas babosa en salsa verde	20 €
Gamba blanca de Huelva a la plancha.....	20 €
Bogavante braseado, ajo y perejil	24 €

IVA 10% NO INCLUIDO

Para vegetarianos...

Sopa de cebolla dulce y verduritas salteadas.....	10 €
Ensalada de brotes con granada y cuscús de coliflor.....	14 €
Guacacomole de guisantes y concasse de tomate con tostas de pan de cristal	14 €
Pasta salteada con piñones, soja y albahaca	15 €
Arroz meloso de verduras, champiñones y jengibre	16 €
Puerros confitados con mostaza sobre crema de patata y aroma de limón	16 €
Setas salteadas con ajo y espuma gratinada de alioli y miel.....	16 €
Berenjena rellena de espinacas y bechamel gratinada con parmesano.....	16 €

Nuestros pucheros como los de antaño

Patatas meneás y sus torreznos	10 €
Garbanzos de Pedrosillo con callos y boletus	14€
Sopa Castellana al pimentón de la Vera y su huevo poché	10 €
Alubias con almejas en salsa verde	15 €
Arroz negro de sepia y carabineros ligado con alioli	19 €

De nuestras dehesas y pastos

Chuletón de res mayor al carbón de encina S/P (kg.)	40 €
Entrecot de res a la parrilla	28 €
Chuletón de ternera «Tierra de Sabor» hecho a las vivas brasas	25 €
Escalopines de solomillo de morucha al estilo Strogonoff	20 €
Cabrito de Las Hurdes a las ascuas y moje serrano.....	20 €
Chuletilla de lechazo al carbón.....	20 €
Lomo de ciervo de montería con salsa de naranja y arroz de frutos secos.....	20 €
Presa de cebón ibérico laminado con salsa de soja y patatas «Puente Nuevo»	18 €
Guiso de gallo de caserío con bogavante a la campesina	22 €

IVA 10% NO INCLUIDO

asados tradicionales a fuego lento

Cuarto delantero de lechal D.O. con ensalada Castellana y panaderas (mínimo 2 pax) (por persona)	20 €
Paletilla de lechazo con ensalada micromezclum	22 €
Tostón asado al estilo tradicional	20 €

de nuestros mares a Castilla

Rodaballo salvaje con verduritas y almejas.....	24 €
Lenguado a la plancha con mantequilla y limón.....	24 €
Turbante de lubina salvaje, langostinos tigre y calabacín al romero	24 €
Calamar de potera a la brasa, tosta de verduras escalibadas y helado de setas con alioli.....	24 €
Lingote de bacalao gratinado al ajo tostado y migas de sepia.....	20 €
Lomo de merluza de pincho, cama juliana de verduras y langostinos	20 €

IVA 10% NO INCLUIDO