

La Catedral Mesón asador

Comenzamos

Jamón ibérico de Bellota	20,00 €
Surtido de embutidos ibéricos	20,00 €
Morcilla a la brasa sobre fondo de berza y pimientos asados	10,00 €
Alcachofas confitadas a la plancha con salsa rosini y salsa de naranja	12,00 €
Pimientos rellenos de setas con aroma de cítricos	10,00 €
Tabla de quesos de la zona con mermelada de vino tinto y membrillo fresco	14,00 €
Croquetas caseras de jamón ibérico	12,00 €
Taco de foie fresco a la plancha y plátano caramelizado con cordón de fresitas a la pimienta rosa.....	16,00 €

Para continuar

Ensalada micromezclum de duo de jamones (bellota y pato) con virutas de Mi-cuit y vinagreta de miel.....	12,00 €
Ensalada albercana templada con crema de ibéricos y perdiz.....	10,00 €
Timbal de verduritas de la sierra, con foie a la sartén	12,00 €
Patatas meneás con torreznos	8,00 €
Limón serrano.....	10,00 €
Sopa de ajo al estilo de Castilla	6,00 €
Cazuela de judías de La Alberca con productos de cerdo ibérico.....	7,00 €
Tosta de anchoas de Santoña sobre cama de guacamole y queso de cabra	14,00 €
Forrestiere de setas (boletus, champiñón, chantarella), y su huevo escalfado	15,00 €

Carnes de la zona

Chuletón de vaca vieja a la lumbre albercana	40,00 € (kg)
Entrecot de vaca vieja	28,00 €
Entrecot de morucha con patatas panaderas y su sal de escamas	18,00 €
Cabruto a la brasa con patatas asadas	16,00 €
Paletilla de lechazo al horno de leña	23,00 €
Cordero lechal al horno de leña con patatas asadas (mín 2 pax) (por persona).....	17,00 € (Unidad)
Chuletillas de cordero D.O. a la brasa	20,00 €
Cochinillo cuchifrito	19,00 €
Carrilleras ibéricas guisadas al Oporto	12,00 €
Milhojas de solomillo con foie fresco y puré de patatas	18,50 €
Solomillo ibérico de cebón a las brasas vivas con salsa de mango y crujiente de jamón	14,00 €
Carne a la brasa (entrecot, chuletón, cabrito y ternera)	Consultar

La caza

Lomo de ciervo de montería con coulis de cerezas y nueces	18,00 €
Perdiz escabechada con verduritas pochadas	16,00 €
Jabalí de la Sierra con salsa de ciruelas y pasas.....	14,00 €

Pescados

Chipirones a la plancha con fondo de cebolla confitada	15,00 €
Lomo de rodaballo salvaje horneado con patatitas al romero y almejas.....	22,00 €
Taco de merluza de pincho al gratén del ali-oli suave y cama de tomate a la albahaca.....	18,00 €
Almejas marinera o plancha	18,00 €
Lomo de lubina emparrillados con langostinos tigre y su panaché de verduritas.....	22,00 €
Bacalao al horno de leña con su cama de patatas panaderas y pil-pil de pimientos	16,00 €

Postres

Brownie de chocolate con helado de vainilla	5,00 €
Trufas crujientes de chocolate albercano.....	5,00 €
Croquetas caseras de arroz con leche	5,00 €
Flan casero de frutas	5,00 €
Tarta cremosa de chocolate blanco.....	5,00 €
Tarta de turrón de La Alberca y crunch de chocolate.....	5,00 €
Tarta de queso con mermelada de fresa	5,00 €
Mousse de queso con baño de frutas.....	5,00 €
Fondant de chocolat mi-cuit.....	5,00 €
Tartaleta de yogurt con coulis de arándanos.....	5,00 €
Arroz con leche.....	5,00 €
Helados	4,50 €
Surtido de postres (para 2 PAX): mousse de turrón albercano, delicia de 3 chocolates, trufón y cremoso de yogurt y naranja.....	9,00 €

(10% IVA no incluido en precios)