



# La Posada

## Menú personalizado de Picoteo

### ELIGE 4 ENTRANTES AL CENTRO

- Tabla de jamón serrano y queso manchego ·
- Ensalada de queso de cabra con vinagreta de mango y frutos secos ·
- Escalivada de verduras con salazones de la terreta ·
- Trilogía de ensaladillas (rusa, anguila ahumada y bonito en escabeche) ·
- Tomate trinchado con ventresca de atún, anchoa del Cantábrico, cebolla morada y alcaparras ·
- Croquetas caseras (2 sabores) ·
- Patatas serranas con huevo frito y pimientos de Padrón ·
- Patatas bravas a nuestro estilo ·
- Chipirones a la andaluza con mayonesa de soja y lima ·
- Flor de alcachofa con mejillón, salsa holandesa y virutas de jamón · *(suplemento 2€)*
- Tataki/tartar de atún rojo (Ricardo Fuentes) · *(suplemento 3€)*
- Tabla de jamón ibérico D.O. Guijuelo (Behér) · *(suplemento 3€)*
- Tataki de chuletón madurado con tomate seco y aceite de pistachos · *(suplemento 2€)*

### PLATO PRINCIPAL AL CENTRO

- Nido de lomo de ternera salteado con ajos tiernos ·

### ELIGE 1 POSTRE INDIVIDUAL Y CAFÉ

- Tarta de queso casera con fresas estofadas y crumble de galleta Lotus ·
- Tarta tatin con helado de mantecado · *(suplemento 1 €)*

### BEBIDAS INCLUIDAS

- Refrescos, cervezas y vino servido en mesa ·  
*(Con todos los comensales sentados en mesa)*

a partir de... **35€** IVA incluido

- Todos las mesas se servirán a mesa completa · Mínimo 6 comensales ·



# La Posada

## Menú personalizado Grupos

### ELIGE 3 ENTRANTES AL CENTRO

- Tabla de jamón serrano y queso manchego ·
- Ensalada de queso de cabra con vinagreta de mango y frutos secos ·
- Escalivada de verduras con salazones de la terreta ·
- Trilogía de ensaladillas (rusa, anguila ahumada y bonito en escabeche) ·
- Tomate trinchado con ventresca de atún, anchoa del Cantábrico, cebolla morada y alcaparras ·
- Croquetas caseras (2 sabores) ·
- Patatas serranas con huevo frito y pimientos de Padrón ·
- Patatas bravas a nuestro estilo ·
- Provolone al horno con tomate concassé y salsa pesto ·
- Chipirones a la andaluza con mayonesa de soja y lima ·
- Flor de alcachofa con mejillón, salsa holandesa y virutas de jamón · *(suplemento 2€)*
- Tataki/tartar de atún rojo (Ricardo Fuentes) · *(suplemento 3€)*
- Tabla de jamón ibérico D.O. Guijuelo (Behér) · *(suplemento 3€)*
- Tataki de chuletón madurado con tomate seco y aceite de pistachos · *(suplemento 2€)*

### ELIGE 1 PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL

- Carrilleras de cerdo ibérico estofadas a la naranja ·
- Lomo de dorada con salsa holandesa y gulas al ajillo ·
- Arroz a banda con tropezones de rape ·
- Arroz con costra ·
- Entrecot de ternera a la plancha · *(suplemento 5 €)*
- Churrasco de ternera a baja temperatura con parmitier de patata y chirivía · *(suplemento 5€)*
- Suprema de bacalao confitado con gratén de alioli y pisto manchego · *(suplemento 5 €)*
- Arroz de secreto ibérico con setas, morcilla y tomate seco · *(suplemento 5 €)*
- Caldereta de sepia y gambas · *(suplemento 5 €)*

### ELIGE 1 POSTRE INDIVIDUAL Y CAFÉ

- Tarta de queso casera con fresas estofadas y crumble de galleta Lotus ·
- Tarta tatin con helado de mantecado · *(suplemento 1 €)*

### BEBIDAS INCLUIDAS

- Refrescos, cervezas y vino servido en mesa ·  
*(Con todos los comensales sentados en mesa)*

a partir de... **38€** IVA incluido

- Todos las mesas se servirán a mesa completa · Mínimo 6 comensales ·