

Jamón ibérico acompañado de tostas de pan con tomate natural	21,00 €
<i>Iberian ham with tomato tosta</i>	
Surtido de ibéricos acompañado de regañás	20,00 €
<i>Assortmen of aron ibericos with little dry bread</i>	
Cecina de Angus con parmesano y piñones	18,00 €
<i>Scottish's beef Cattle (Angus) dried meat with parmesan and pine nuts</i>	
Selección de quesos	18,00 €
<i>Cheese selection</i>	
Sopa castellana	8,00 €
<i>Castilian soup</i>	
Judías del Barco con matanza	10,00 €
<i>White beans with pork meat</i>	
Croquetas caseras (bacalao y cebolla confitada, queso azul, jamón ibérico...)	12,00 €
<i>Home made croquettes (cod, sweet onion, blue cheese, iberian ham...)</i>	
Queso asado Montenebro sobre cebolla caramelizada, crema de membrillo y vinagreta de miel	12,50 €
<i>Roasted "Montenebro" cheese with sweet onion, quince cream and spicy honey)</i>	
Mollejas de ternera/cordero salteadas al estilo tradicional	18,50 €
<i>Veal/lamb sweetbeads</i>	
Cochifrito con patatatitas de la Vera	19,00 €
<i>Fried piglet with french fries</i>	
Patatas revolconas con sus torreznos	8,50 €
<i>Spicied mashed potatoes with rashers</i>	
Patatas bravas "Casa de Postas"	6,50€
<i>Spicied mashed style "Casa de Postas"</i>	
Huevos rotos con jamón ibérico	13,50 €
<i>Chopped fried eggs with iberian ham</i>	
Huevos rotos con foie	15,50 €
<i>Chopped fried eggs with foie</i>	
Huevos rotos con setas de cardo y langostinos	15,00 €
<i>Chopped fried eggs with mushrooms a prawns</i>	
Revuelto de morcilla, pera y piñones	14,00 €
<i>Scrambled black pudding with pear and pinenuts</i>	
Ensaladilla "Casa de Postas"	14,00 €
<i>Special Home-made "Postas" salad</i>	
Anchoas de Santoña con tostas de tomate	18,00 €
<i>Anchovies from Santoña with tomato tosta</i>	
Lomos de sardina ahumada aliñadas con tostas de tomate	15,00 €
<i>Smoked Sardines with tomato tosta</i>	

Matrimonio de anchoa y boquerón	16,00 €
<i>Mix of anchovy and vinegar anchovies</i>	
Pulpo con puré de patata y pimentón	21,00 €
<i>Grilled octopus with mashed potatoes and peppers</i>	
Pulpo a la gallega	21,00 €
<i>Grilled octopus Galician's way</i>	
Vieira gratinada rellena de txangurro y queso brie	7,50 €
<i>Gratinated and stuffed scallop with txangurro and brie cheese</i>	
Calamar de potera a la plancha con verduritas asadas	20,00€
<i>Grilled squid with roasted vegetables</i>	
Sepia a la plancha con alioli y ensalada	17,00 €
<i>Grilled cuttefish with ali-oli</i>	
Gambas al ajillo	18,00 €
<i>Garlic prawns</i>	
Carpaccio de solomillo de ternera con queso parmesano, piñones y pimienta	18,00 €
<i>Beef tenderloin carpaccio with cheese, pepper and pine seed</i>	
Carpaccio de foie a la sal de humo	21,00 €
<i>Foie gras carpaccio with smoked salt</i>	
Steak tartar de solomillo avileño	22,00 €
<i>Sirlon tartare of "avileño" meat</i>	
Micuit de pato con tostas de pan de pasas y nueces	22,00 €
<i>Duck mi-cuit with aisins and walnut bread tosta</i>	
Parrillada de verduritas de temporada a la plancha	14,50 €
<i>Roasted kettledrum vegetables</i>	
Flor de alcachofa (unidad)	3,50 €
<i>Whole artichoke (one piece)</i>	
Alcachofas baby con micuit de pato y jamón	20,00 €
<i>Baby artichoke with ham and iberian duck</i>	