

Restaurante-Taberna
CASA de POSTAS

· NUESTRA CARTA ·

· ENTRANTES ·

· MEAL STARTERS ·

Degustación de quesos con membrillo de Santa Teresa y frutos secos	18,00€
<i>Cheese selection with home-made quince and nuts.</i>	
Jamón Ibérico	22,50€
<i>Iberian acorn ham</i>	
Ensalada de tomate con ventresca de bonito y anchoas de Santoña	21,50€
<i>Tuna belly, tomatoes and anchovies salad</i>	
Ensalada de burratina con pesto rojo y nueces	19,50€
<i>Little burrata cheese with red pesto and walnuts salad</i>	
Ensalada de aguacate, mango, langostinos y salsa de yogur	18,00€
<i>Avocado, mango, prawns and yogurt sauce salad</i>	
Huevos rotos con jamón al estilo Casa de Postas	14,00€
<i>Cut and mixed fried eggs with ham</i>	
Huevos trufados con foie	16,50€
<i>Truffled eggs with foie</i>	
Saquitos de morcilla, mango y piñones	15,00€
<i>Black pudding bags with pine nuts</i>	
Croquetas de jamón ibérico	14,00€
<i>Iberian ham croquettes</i>	
Croquetas de carabineros	16,00€
<i>Carabineer croquettes</i>	
Pulpo glaseado con salsa teriyaki	24,00€
<i>Glazed octopus with teriyaki sauce</i>	
Cesta de verduras en tempura con soja y salsa thai	14,00€
<i>Basket of seasonal vegetables with soy and thai sauce</i>	
Flores de alcachofas gratinadas con salsa holandesa y jamón ibérico	16,00€
<i>Gratined artichoke flowers with hollandaise sauce and iberian ham</i>	
Chipirones a la andaluza con salsa kimchi, patata trufada y cebolla caramelizada	17,00€
<i>Andalusian squid with kimchi sauce, truffled potato and caramelized onion</i>	
Mejillones al vapor con mojo verde y rojo	16,00€
<i>Mussels with red and green spiced sauce (mojo)</i>	
Anchoas del Cantábrico	18,00€
<i>Cantabrian anchovies</i>	
Carpaccio de vieiras y gambas con vinagreta de cítricos y cebollino	17,50€
<i>Scallop and shrimp carpaccio with wasabi and sesame vinaigrette</i>	

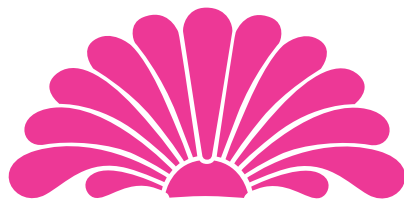


Micuit de pato con tostas y confituras variadas	24,50€
<i>Duck mi-cuit with bread toast and various jams</i>	
Tartar de atún rojo con mahonesa de wasabi y sésamo	24,00€
<i>Red tuna tartar with wasabi mayonnaise and sesame</i>	
Tartar de salmón con melocotón y crema de espárragos	22,00€
<i>Salmon tartar with peach and asparagus cream</i>	
Queso asado montenebro sobre cebolla caramelizada, crema de membrillo y vinagreta de miel	14,50€
<i>Montenegrin grilled cheese with caramelized onion, quince cream and honey vinaigrette</i>	
Gambas al ajillo	18,50€
<i>Garlic fried prawns</i>	

-COMENZAMOS-

·LET'S START·

Judías del barco con matanza	10,50€
<i>White beans with pork meat</i>	
Patatas revolconas con sus torreznos	9,00€
<i>Spiced mashed potatoes with rashers</i>	
Sopa castellana	9,00€
<i>Castilian soup (egg / bread)</i>	
Sopa de pescado con rape, almejas y gambas	12,50€
<i>Fish soup with monkfish, clams and shrimps</i>	
Menestra de verduras guisadas con jamón	10,00€
<i>Stewed vegetables with ham</i>	



Restaurante-Taberna
CASA de POSTAS

-PESCADOS-

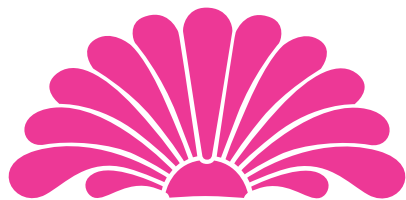
·FISH·

Bacalao al pil-pil sobre cama de cherrys y tierra de aceituna	20,50€
<i>Cod with pilpil on a bed of cherries and olive soil</i>	
Merluza de pincho con crema de zanahoria al curry	19,50€
<i>Hake with curried carrot cream</i>	
Rodaballo con salsa holandesa y boletus	21,50€
<i>Turbot with hollandaise sauce and boletus</i>	
Tataki de atún rojo con salsa japonesa	24,00€
<i>Red tuna tataki with japanese sauce</i>	
Rape en salsa de marisco con almejas y gambas.	22,50€
<i>Monkfish in seafood sauce with clams and shrimps</i>	

-CARNES-

·MEATS·

Chuletón de ternera Avileña a la brasa 750g.	24,00€
<i>Grilled avilanian beef steak (750 gr.)</i>	
Chuletón de buey a la brasa 500g	27,00€
<i>Grilled ox setak (500 gr.)</i>	
Solomillo de ternera Avileño en salsa de carabineros	26,00€
<i>Avilanian beef sirloin in carabineer sauce</i>	
Cochinillo cochifrito	20,00€
<i>Fried suckling pig</i>	
Chuletillas de cordero lechal a la plancha.	24,00€
<i>Grilled lambs chops</i>	
Carrilleras guisadas al estilo casa de postas	18,00€
<i>Stewed cheeks</i>	
Rabo de toro al oporto	20,50€
<i>Oxtail with port wine</i>	
Milhoja de presa ibérica con queso Montenegro.	20,50€
<i>Iberian meat presa millefeuille with Montenegro cheese</i>	
Cochinillo asado al estilo tradicional (por encargo)	25,00€
<i>Roast pig traditional style (on demand beforehand)</i>	
Pierna de cordero asada en su jugo (por encargo)	18,50€
<i>Roast leg lamb traditional style (on demand beforehand)</i>	



Restaurante-Taberna
CASA de POSTAS

·POSTRES·
·DESSERTS·

Tarta de queso con helado6,50€
<i>Cheese cake with ice-cream</i>	
Milhoja rellena de nata y turrón de Jijona6,00€
<i>Millefeuille stuffed with cream and jijona nougat</i>	
Clásicos de la abuela6,00€
<i>Grandma's classics</i>	
Coulant de chocolate puro, crouble de almendra y helado de avellana6,50€
<i>Chocolate coulant, almonds crumble and hazelnut ice-cream</i>	
Torrija templada con pan de masa madre6,50€
<i>Warm sourdough torrija</i>	



- MENÚ CASA POSTAS -

A ELEGIR CUALQUIER ENTRANTE + CUALQUIER SEGUNDO, POSTRE O CAFÉ
Choose any starter + any second course, dessert or coffee

INCLUYE UNA CONSUMICIÓN DE VINO, CERVEZA O REFRESCO
Included a drink of wine, beer or soft drink

35,00€
por persona
IVA INCLUIDO

ENTRANTES · STARTES

Degustación de quesos con membrillo de Santa Teresa y frutos secos.

Cheese selection with home-made quince and nuts.

Ensalada de burratina con pesto rojo y nueces

Little burrata cheese with red pesto and walnuts salad

Huevos rotos con jamón al estilo Casa de Postas

Cut and mixed fried eggs with ham

Saquitos de morcilla, mango y piñones

Black pudding bags with pine nuts

Mejillones al vapor con mojo verde y rojo

Mussels with red and green spiced sauce (mojo)

Micuit de pato con tostas y confituras variadas

Duck mi-cuit with bread toast and various jams

SEGUNDOS · SECONDS

Bacalao al pil-pil sobre cama de cherrys y tierra de aceituna

Cod with pilpil on a bed of cherries and olive soil

Merluza de pincho con crema de zanahoria al curry

Hake with curried carrot cream

Rodaballo con salsa holandesa y boletus

Turbot with hollandaise sauce and boletus

Tataki de atún rojo con salsa japonesa

Red tuna tataki with japanese sauce

Rape en salsa de marisco con almejas y gambas

Monkfish in seafood sauce with clams and shrimps

Chuletón de ternera Avileña a la brasa 750g

Grilled avilanian beef steak (750 gr.)

Chuletón de buey a la brasa 500g

Grilled ox setak (500 gr.)

Solomillo de ternera Avileño en salsa de carabineros

Avilanian beef sirloin in carabinieri sauce

Cochinillo cochifrito

Fried suckling pig

Chuletillas de cordero lechal a la plancha

Grilled lambs chops

Carrilleras guisadas al estilo casa de postas

Stewed cheeks

Rabo de toro al oporto

Oxtail with port wine

Milhoja de presa ibérica con queso Montenegro

Iberian meat presa millefeuille with Montenegro cheese

POSTRES · DESSERTS

Tarta de queso con helado

Cheese cake with ice-cream

Milhoja rellena de nata y turrón de Jijona

Millefeuille stuffed with cream and jijona nougat

Clásicos de la abuela

Grandma's classics

Coulant de chocolate puro, croumble de almendra y helado de avellana

Chocolate coulant, almonds crumble and hazelnut ice-cream

Torrija templada con pan de masa madre

Warm sourdough torrija