



Restaurante-Taberna  
**CASA de POSTAS**

## **·NUESTRA CARTA·**

---

### **·ENTRANTES·**

·MEAL STARTERS·

---

<b>Jamón ibérico acompañado de tostas de pan con tomate natural.</b> . . . . .	<b>21,00 €</b>
<i>Iberian Ham with tomato tosta</i>	
<b>Surtido de ibéricos acompañado de regañás</b> . . . . .	<b>20,00 €</b>
<i>Assortmen of Acon Iberians with little dry bread</i>	
<b>Cecina de Angus con parmesano y piñones</b> . . . . .	<b>18,00 €</b>
<i>Scottish's beef cattle (Angus) dried meat with parmesan and pine nuts</i>	
<b>Selección de quesos.</b> . . . . .	<b>18,00 €</b>
<i>Cheese selection</i>	
<b>Sopa castellana</b> . . . . .	<b>8,00 €</b>
<i>Castilian Soup</i>	
<b>Judías del Barco con matanza</b> . . . . .	<b>10,00 €</b>
<i>White beans whit pok meat</i>	
<b>Croquetas caseras (bacalao y cebolla confitada, queso azul, jamón ibérico...)</b> . . . . .	<b>12,00 €</b>
<i>Home made croquettes (codfish, sweet onion, blue cheese, iberian ham...)</i>	
<b>Queso asado Montenebro sobre cebolla caramelizada, crema de membrillo y vinagreta de miel</b> . . . . .	<b>12,50 €</b>
<i>Roasted "Montenegro" cheese on sweet onion, spicy honey and quince cream</i>	
<b>Mollejas de ternera/cordero salteadas al estilo tradicional</b> . . . . .	<b>18,50 €</b>
<i>Cooked lamb or veal sweetbreads</i>	
<b>Patatas revolconas con sus torreznos</b> . . . . .	<b>8,50 €</b>
<i>Spicied mashed potatoes with rashers</i>	
<b>Huevos al estilo "Casa de Postas"</b> . . . . .	<b>13,50 €</b>
<i>Style "Casa Postas" eggs</i>	
<b>Huevos rotos con setas de cardo y langostinos</b> . . . . .	<b>15,00 €</b>
<i>Chopped fried eggs with mushrooms and prawns</i>	
<b>Huevos rotos con foie</b> . . . . .	<b>15,50 €</b>
<i>Chopped fried eggs with foie</i>	
<b>Revuelto de morcilla pera y piñones</b> . . . . .	<b>14,00 €</b>
<i>Scrambled eggs with black pudding with pear and pine nuts</i>	
<b>Anchoas de Santoña con tostas de tomate</b> . . . . .	<b>18,00 €</b>
<i>Anchovies from Santoña with tomato tosta</i>	
<b>Sardinas ahumadas con tostas de tomate.</b> . . . . .	<b>15,00 €</b>
<i>Smoked sardines with tomato tosta</i>	
<b>Ensaladilla "Casa de Postas"</b> . . . . .	<b>14,00 €</b>
<i>Special Home-made "Postas" salad</i>	
<b>Pulpo con puré de patata y pimentón, o pulpo a la gallega</b> . . . . .	<b>21,00 €</b>
<i>Grilled octopus with mashed potatoes and peppers or Galician's way</i>	



<b>Vieira gratinada rellena de txangurro y queso brie</b> .....	<b>7,50 €</b>
<i>Gratinated and stuffed scallop with txangurro and brie cheese</i>	
<b>Gambas al ajillo</b> .....	<b>18,00 €</b>
<i>Garlic Prawns</i>	
<b>Carpaccio de solomillo de ternera con queso parmesano, piñones y pimienta</b> .....	<b>18,00 €</b>
<i>Beef tenderloin carpaccio with cheese, pepper and pine seed</i>	
<b>Carpaccio de foie a la sal de humo</b> .....	<b>21,00 €</b>
<i>Foie gras carpaccio with smoked salt</i>	
<b>Micuit de pato con tostas de pan de pasas y nueces</b> .....	<b>21,00 €</b>
<i>Duck mi-cuit with raisins and walnuts bread tostas</i>	
<b>Verduritas de temporada a la plancha</b> .....	<b>14,50 €</b>
<i>Roasted kettledrum vegetables</i>	
<b>Flor de alcachofa (unidad)</b> .....	<b>3,50 €</b>
<i>Whole artichoke (one piece)</i>	
<b>Alcachofa baby con jamón ibérico y micuit de pato</b> .....	<b>20,00 €</b>
<i>Baby artichoke with ham and iberian duck</i>	
<b>Arroz meloso con boletus</b> .....	<b>15,50 €</b>
<i>Sticky rice with boletus</i>	

## **·ENSALADAS·**

*·SALADS·*

<b>Ensalada mixta con lechuga, tomate, cebolla, maíz, atún, espárragos y huevo cocido</b> .....	<b>12,50 €</b>
<i>Mix salad (tomato, lettuce, onion, tuna, corn, asparagus and boiled egg)</i>	
<b>Timbal de ensalada templada de bacalao</b> .....	<b>17,00 €</b>
<i>Warm codfish salad</i>	
<b>Ensalada de queso de cabra a la plancha con vinagreta de miel y Módena</b> .....	<b>14,00 €</b>
<i>Grilled goat cheese with spicy honey and modena</i>	
<b>Ensalada de canónigos con virutas de micuit, jamón ibérico y queso de cabra</b> .....	<b>17,00 €</b>
<i>Lamb's lettuce salad with micuit, iberian ham and goat cheese</i>	
<b>Carpaccio de tomate, queso Montenebro y anchoas de Santoña</b> .....	<b>17,00 €</b>
<i>Carpaccio tomatoes, "Montenebro" cheese and anchovies from Santoña</i>	
<b>Ensalada de tomate de temporada, ventresca de bonito y anchoas de Santoña</b> .....	<b>19,00 €</b>
<i>North tuna belly salad with anchovies from Santoña on tomato base</i>	
<b>Ensalada de ahumados</b> .....	<b>16,50 €</b>
<i>Smoked fish salad</i>	
<b>Ensalada de aguacate, mango, langostinos y salsa de yogur</b> .....	<b>17,00 €</b>
<i>Avocado, mango, prawns and yogurt sauce salad</i>	



## **-CARNES-** ·MEATS·

<b>Chuletón de ternera avileña a la brasa (750g)</b> .....	<b>22,50 €</b>
<i>Avileñas's big, grilled steak (750g)</i>	
<b>Chuletón de buey a la brasa (500g)</b> .....	<b>25,00 €</b>
<i>Avileñas's big, grilled veal chop (500g)</i>	
<b>Solomillo de ternera avileña a la brasa</b> .....	<b>24,00 €</b>
<i>Avileñas's grilled beef tenderloin</i>	
<b>Cochinillo confitado a baja temperatura</b> .....	<b>23,50 €</b>
<i>Candied piglet</i>	
<b>Cochifrito</b> .....	<b>18,00 €</b>
<i>Fried piglet</i>	
<b>Pincho de lechazo a la brasa</b> .....	<b>18,00 €</b>
<i>Grilled lamb skewer</i>	
<b>Pierna de cordero lechal a baja temperatura</b> .....	<b>16,00 €</b>
<i>Lamd's leg cooked at low temperature</i>	
<b>Rabo de toro estofado</b> .....	<b>18,00 €</b>
<i>Oxtail stew</i>	
<b>Carrilleras al estilo tradicional</b> .....	<b>17,50 €</b>
<i>Cheek pieces</i>	
<b>Presa ibérica con puré de peras</b> .....	<b>18,00 €</b>
<i>Iberian prey with pear cream</i>	
<b>Steak tartar de solomillo avileño</b> .....	<b>22,00 €</b>
<i>Sirlion tartare of "avileño" meat</i>	
<b>Hamburguesa de Angus</b> .....	<b>14,00 €</b>
<i>Scottish's beef cattle (Angus) burger</i>	

## **-PESCADOS-** ·FISH·

<b>Salmón a la brasa con toque de soja y semillas de sésamo</b> .....	<b>17,50 €</b>
<i>Grilled salmon with soy and sesame</i>	
<b>Lubina a la brasa con refrito de piquillos</b> .....	<b>18,00 €</b>
<i>Grilled sea bass with fried peppers</i>	
<b>Bacalao gratinado con mahonesa y salsa vizcaína</b> .....	<b>18,50 €</b>
<i>Cod gratined with mayonnaise and sauce</i>	
<b>Atún rojo a la parrilla con puré de pimientos verdes y un toque de soja</b> .....	<b>18,00 €</b>
<i>Grilled red tuna with green peppers cream and soya</i>	
<b>Corvina a la brasa con tomatitos secos y cebollitas encurtidas</b> .....	<b>20,50 €</b>
<i>Grilled sea bass with dry tomatoes and onion</i>	
<b>Sepia a la plancha con alioli y ensalada</b> .....	<b>17,00 €</b>
<i>Grilled cuttlefish with alioli and salad</i>	
<b>Calamar de potera a la plancha con verduritas asadas</b> .....	<b>20,00 €</b>
<i>Grilled squid with roasted baby vegetables</i>	



## **·POSTRES·** *·DESSERTS·*

---

<b>Fruta de temporada</b> .....	<b>4,00 €</b>
<i>Fresh seasonal fruit</i>	
<b>Crema de yogur con frutos rojos</b> .....	<b>5,00 €</b>
<i>Cream yogurt with berries</i>	
<b>Tarta de queso con helado</b> .....	<b>6,00 €</b>
<i>Cheesecake with ice-cream</i>	
<b>Flan de queso con helado</b> .....	<b>5,00 €</b>
<i>Crème caramel with ice-cream</i>	
<b>Hojaldre relleno de nata con turrón de Jijona</b> .....	<b>6,00 €</b>
<i>Cream filled puff pastry with nougat</i>	
<b>Clásicos de la abuela</b> .....	<b>5,00 €</b>
<i>Home made desserts</i>	
<b>Sorbete de limón al cava</b> .....	<b>5,00 €</b>
<i>Cava lemon sorbet</i>	
<b>Coulant de chocolate puro, crumble de almendra y helado de avellana</b> .....	<b>5,50 €</b>
<i>Chocolate coulant, almonds crumble and hazelnut ice-cream</i>	
<b>Torrija templada con pan de masa madre</b> .....	<b>6,50 €</b>
<i>Sweet warm bread</i>	
<b>Degustación de quesos con membrillo de Santa Teresa y frutos secos</b> .....	<b>17,00 €</b>
<i>Cheese selection with quince and nuts</i>	