

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> | |

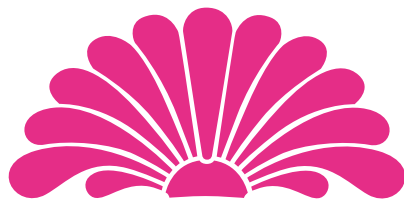


| | |
|--|---------------|
| Micuit de pato con tostas y confituras variadas | 24,50€ |
| <i>Duck mi-cuit with bread toast and various jams</i> | |
| Tartar de atún rojo con mahonesa de wasabi y sésamo | 24,00€ |
| <i>Red tuna tartar with wasabi mayonnaise and sesame</i> | |
| Tartar de salmón con melocotón 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-

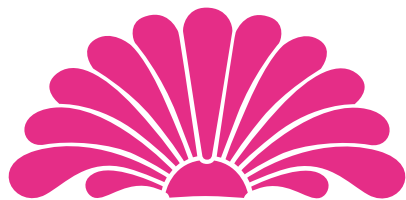
·FISH·

| | |
|--|---------------|
| 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 Montenebro | 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 helado | .6,50€ |
| <i>Cheese cake with ice-cream</i> | |
| Milhoja rellena de nata y turrón de Jijona | .6,00€ |
| <i>Millefeuille stuffed with cream and jijona nougat</i> | |
| Clásicos de la abuela | .6,00€ |
| <i>Grandma's classics</i> | |
| Coulant de chocolate puro, croumble de almendra y helado de avellana | .6,50€ |
| <i>Chocolate coulant, almonds crumble and hazelnut ice-cream</i> | |
| Torrija templada con pan de masa madre | .6,50€ |
| <i>Warm sourdough torrija</i> | |