

Restaurante-Taberna  
**CASA de POSTAS**

## **· NUESTRA CARTA ·**

---

### **· ENTRANTES ·**

· MEAL STARTERS ·

---

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

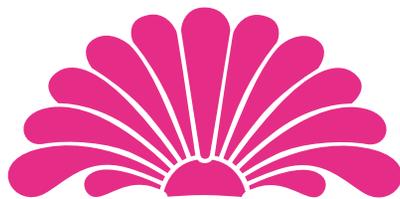


<b>Micuit de pato con tostas y confituras variadas</b> .....	<b>24,50€</b>
<i>Duck mi-cuit with bread toast and various jams</i>	
<b>Tartar de atún rojo con mahonesa de wasabi y sésamo</b> .....	<b>24,00€</b>
<i>Red tuna tartar with wasabi mayonnaise and sesame</i>	
<b>Tartar de salmón con melocotón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

## **-COMENZAMOS-** *·LET'S START·*

---

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



Restaurante-Taberna  
**CASA de POSTAS**

## **-PESCADOS-**

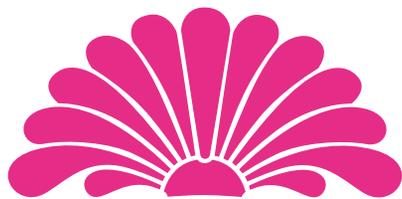
*·FISH·*

<b>Merluza con verduritas asadas</b> .....	<b>20,50€</b>
<i>Hake with baby roasted vegetables</i>	
<b>Lubina Oriotarra a la brasa</b> .....	<b>20,50€</b>
<i>Grilled sea bass</i>	
<b>Bacalao al pil-pil sobre cama de cherrys y tierra de aceituna</b> .....	<b>21,50€</b>
<i>Cod with pilpil on a bed of cherries and olive soil</i>	
<b>Tataki de atún rojo con salsa japonesa</b> .....	<b>25,00€</b>
<i>Red tuna tataki with japanese sauce</i>	
<b>Rape a la brasa</b> .....	<b>29,00€</b>
<i>Grilled monkfish</i>	
<b>Rodaballo al estilo de Guetaria</b> .....	<b>31,00€</b>
<i>Turbot Guetaria style</i>	

## **-CARNES-**

*·MEATS·*

<b>Chuletón de ternera Avileña a la brasa 750g</b> .....	<b>28,00€</b>
<i>Grilled avilanian beef steak (750 gr.)</i>	
<b>Chuletón de buey a la brasa 500g</b> .....	<b>35,00€</b>
<i>Grilled ox setak (500 gr.)</i>	
<b>Solomillo de ternera Avileña a la brasa</b> .....	<b>30,00€</b>
<i>Grilled avilanian beef tenderloin</i>	
<b>Milhoja de presa ibérica con queso Montenegro</b> .....	<b>23,00€</b>
<i>Iberian meat presa millefeuille with Montenegro cheese</i>	
<b>Cochinillo cochifrito</b> .....	<b>22,00€</b>
<i>Fried suckling pig</i>	
<b>Chuletillas de cordero lechal a la plancha</b> .....	<b>25,00€</b>
<i>Grilled lambs chops</i>	
<b>Carrilleras guisadas al estilo casa de postas</b> .....	<b>20,00€</b>
<i>Stewed cheeks</i>	
<b>Rabo de toro estofado</b> .....	<b>21,00€</b>
<i>Oxtail stew</i>	
<b>Cochinillo asado al estilo tradicional (por encargo)</b> .....	<b>27,00€</b>
<i>Roast pig traditional style (on demand beforehand)</i>	
<b>Pierna de cordero asada en su jugo (por encargo)</b> .....	<b>19,00€</b>
<i>Roast leg lamb traditional style (on demand beforehand)</i>	



Restaurante-Taberna  
**CASA de POSTAS**

**·POSTRES·**  
*·DESSERTS·*

---

<b>Tarta de queso con helado</b> .....	<b>.6,50€</b>
<i>Cheese cake with ice-cream</i>	
<b>Milhoja rellena de nata y turrón de Jijona</b> .....	<b>.6,00€</b>
<i>Millefeuille stuffed with cream and jijona nougat</i>	
<b>Clásicos de la abuela</b> .....	<b>.6,00€</b>
<i>Grandma's classics</i>	
<b>Coulant de chocolate puro, croumble de almendra y helado de avellana</b> .....	<b>.6,50€</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>Warm sourdough torrija</i>	