

· MENÚ CASA POSTAS ·

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

INCLUYE UNA BOTELLA DE VINO POR CADA DOS COMENSALES, RIBERA O RIOJA,
BLANCO O ROSADO, O UNA BEBIDA POR PERSONA
Included a wine bottle for two people (Ribera, Rioja, white, rose or a drink for person)

32,50€
por persona
IVA INCLUIDO

ENTRANTES · STARTES

Jamón ibérico de bellota acompañado de tostas de pan con tomate natural
Iberian ham with tomato tosta

Surtido de ibéricos acompañado de regañás
Assortment of Iberian products with little dry bread

Ensalada de queso de cabra a la plancha con vinagreta de miel y Módena
Grilled goat cheese with spicy honey and modena

Ensalada de tomate, ventresca de bonito y anchoas
Salad tuna belly with anchovies

Ensalada templada de bacalao
Warm codfish salad

Carpaccio de solomillo de ternera con queso parmesano, piñones y pimienta
Beef tenderloin carpaccio with parmesan cheese, pepper and pine seeds

Queso de cabra Montenebro asado sobre cebolla caramelizada, crema de membrillo y vinagreta de miel
Grilled goat cheese with sweet onion, quince cream and spicy honey

Croquetas caseras variadas
Home made croquettes

Flor de alcachofa (2 unidades)
Whole artichoke (two pieces)

Verduras de temporada a la plancha
Grilled vegetables

Huevos al estilo "Casa de Postas"
Style "Casa Postas" eggs

Revuelto cremoso de bacalao y cebolla caramelizada
Creamy scrambled of codfish and sweet onion

Sopa castellana
Castilian soup

Judías de Barco con matanza
White beans with pork meat

Patatas revolconas con sus torreznos
Spiced mashed potatoes with rashers

Mollejas de cordero salteadas al estilo tradicional
Cooked lamb sweetbreads

SEGUNDOS · SECONDS

DE LA MAR

Lubina a la brasa
Grilled sea bass

Salmón a la plancha con toques de soja y semillas de sésamo
Grilled salmon with soy and sesame

Bacalao gratinado con mahonesa y salsa vizcaína
Cod gratinated with mayonnaise and sauce

Atún rojo a la parrilla con puré de pimientos verdes y un toque de soja
Grilled red tuna with green peppers cream and soya

Corvina a la brasa
Grilled bass

Lomo de rodaballo a la brasa
Grilled turbot

NUESTRAS CARNES

Chuletón de ternera avileña a la brasa (500 gr. aprox.)
Avileña's big, grilled steak (500g)

Pincho de lechazo a la brasa
Grilled lamb skewer

Carrilleras de ternera al estilo tradicional
Grilled beef cheeks with pear cream

Presa ibérica con puré de peras
Iberian prey with pear cream

Pierna de cordero lechal a baja temperatura
Lamb's leg cooked at low temperature

Cochifrito
Fried piglet

Rabo de toro estofado
Oxtail stew

POSTRES · DESSERTS

Tarta de queso con helado
Cheesecake with ice-cream

Flan de queso con helado
Crème caramel with ice-cream

Crema de yogur con frutos rojos
Cream yogurt with berries

Coulant de chocolate puro, crumble de almendra y helado de avellana
Chocolate coulant, almonds crumble and hazelnut ice-cream

Hojaldre relleno de nata con turrón de Jijona
Cream filled puff pastry with nougat

Clásicos de la abuela
Home made desserts

Sorbete de limón al cava
Cava lemon sorbet