





























Carta Merendera













Verano 2020



LAS RACIONES MÁS CLÁSICAS:

- Jamón Ibérico de bellota de Montanera seleccionada.....
- Lomo Ibérico de bellota de Montanera seleccionada.....
- Ventresca de bonito con pimientos rojos asados en casa. .....
- Ensalada de queso de cabra a la plancha en costra de almendras con vinagreta de miel y mostaza.  .....
- Mollejitas de cordero frititas con pimiento y cebolla. .....
- Calamares fritos a la romana.  .....
- Chipirones en fritura andaluza. .....
- Boqueroncitos en fritura andaluza.  .....
- Pulpo de la Ría con patatita, pimentón y Aceite de Oliva Virgen.....
- Sepia a la plancha con salsa de vino y champiñón.....
- Colitas de gamba rosa al ajillo. .....
- Gambón especial a la parrilla de encina. .....
- Cochinillo al cochifrito en cama de patatas paja. .....
- Croquetas caseras de jamón ibérico (10 unidades) .   .....
- Croquetones cremosos de rabo de toro (7 unidades) ..   .....
- Croquetones cremosos de cigala (7 unidades)..    .....
- Chorizo de matanza conservado en su olla.....

- Callos a la segoviana.  
- Lengua en guiso castellano.  
- Oreja guisada al estilo de la Venta.  
- Riñones guisados al DYC.  
- Morcilla de cantimpalos “solo frita”. 
- Salchichas fritas con ajos. 
- Pimientos de Guernica “solo” fritos con sal. 
- Revuelto de Hongos de nuestra sierra.  
- Revuelto cremoso de camarones sobre tortillita de trigo. Nuestra versión de la “tortillita” de camarones.   
- Huevos rotos con patatas y picadillo de matanza.  
- Huevos rotos con patatas verduritas y gulas.  
- Huevos rotos con chopitos y patatas.  
- Huevos rotos con jamón ibérico.  
- Tortilla de Patatas (entera). 

LOS PLATOS COMBINADOS DE SIEMPRE:

- Nº 1. Filete de lomo, Pimiento frito y huevo con patatas.  
- Nº 2. Hamburguesa completa (carne de vacuno, huevo, cebolla y tomate con patatas fritas).  
- Nº 3. Escalope de Ternera lechal, Pimiento frito, Huevo y patatas  
- Nº 4. Filete de Choto, Pimiento frito Huevo y patatas.  
- Nº 5. Entrecot de vacuno, champiñón plancha, Pimiento frito y patatas. 
- Nº 6. Dos Huevos fritos con chorizo, jamón y patatas.  
- Nº 7. Tres Filetes de Lomo de Cerdo, Pimiento frito y patatas. 



Nº 8. Chuletas de Cordero y Huevo con patatas.  



Nº 9. Chuletas de Cordero con ensalada y patatas. 

Nº 10. Sepia con Champiñón a la plancha y ensalada.

RECOMENDACIONES:



Huevos rotos con patatitas y trufa Melanosporum.  

Pasta fresca salteada con colmenillas, senderillas, trompetillas y trufa Melanosporum.  


Arroz cremoso con huevo de corral cocinado a baja temperatura y trufa Melanosporum.  

Lechazo asado IGP asado al estilo tradicional (1/4 para 2 personas).....

Cochinillo asado “Marca de Garantía” asado en los hornos de la Venta Centenaria.....

Hamburguesa **gourmet Vegana** 100% con brotes de lechuga, aguacate, tomate, patatas fritas y salsa ranchera.  

Hamburguesa **gourmet de Vacuno Black Angus** con cebolla caramelizada, brotes de lechuga, patatas fritas y salsa barbacoa. 

Hamburguesa **gourmet de lomo de vaca** (200 gr.) con cebolla caramelizada, brotes de lechuga, patatas fritas y salsa barbacoa. 

*Los símbolos expuestos son meros indicativos, todos nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos. Ponemos a su disposición pescados frescos congelados para alérgicos a los anisakidos así como panes y pastas especiales para alérgicos al gluten. **Una variedad de platos marcados con gluten pueden elaborarse para celíacos***

En caso de padecer alguna alergia y/o intolerancia es imprescindible que se lo comunique a nuestro personal de sala.



Mostaza



Huevo



Crustáceos



Leche



Sésamo



Gluten



Frutos Secos



Soja



Apio



Cacahuets



Pescado



Alltramuos