

LAS ESPARTERAS

ASADOR • BARRA • VINOTECA • GOURMET

ENTRANTES Y PICOTEO

Jamón Ibérico de bellota con pan y tomate	24 €
Lomo Ibérico de bellota	21 €
Surtido Ibérico, mediano o grande	24 ó 30 €
Queso curado de oveja	12 €
Morcilla de Burgos	12 €
Mollejas de cordero lechal con setas	16 €

Salpicón de marisco	15 €
Anchoas del Cantábrico en AOVE "Don Bocarte"	18 €
Boquerones en vinagre caseros	9 €
Pata de pulpo a la plancha	16,50 €
Chipirones a la plancha con ali-oli	15 €
Lomos de sardinas ahumadas	2,50 €/ud.

ENSALADAS Y VERDURAS

Ensalada de escarola de la casa (Indiv. o grande)	5 ó 7,50 €
Ensalada de escarola con perdiz en escabeche	12 €
Ensalada mixta individual, mediana	5,50 ó 9 €
Burrata della Puglia con tomate y anchoas	14 €
Cogollos con anchoas y ventresca de bonito	13,50 €
Pimientos asados en horno de leña	10 €
Ventresca de bonito con pimientos asados	15 €
Ensaladilla rusa	9 €

Espárragos blancos Extra	12 €
Espárragos trigueros a la plancha con jamón ibérico	15 €
Habitas baby fritas con jamón ibérico y huevos fritos	15 €
Alcachofas en aceite de oliva virgen con jamón ibérico	13,50 €
Setas a la plancha con Jamón Ibérico o Gambas	12 €

GUISOS CASEROS Y HUEVOS

Verdinas con perdiz en escabeche	10 €
Sopa castellana con huevo	7 €
Gazpacho con su guarnición, en temporada	6 €
Tortilla francesa con jamón ibérico	12 €
Huevos fritos con patatas panaderas y jamón ibérico	15 €
Pisto con huevos fritos	14 €
Torreznos (4 unidades)	10 €

MARISCO

Gamba Blanca a la plancha	18 €
Gamba Blanca Extra a la plancha o cocida	12 €/100 gr.
Almejas a la marinera o a la sartén	18 €
Berberechos de la Ría al vapor	15 €
Ostras Gillardeau nº 2	4,50 €
Carabineros	13,50 €/100 gr.

PESCADOS

COCOCHAS DE MERLUZA , rebozadas o en salsa verde	26 €
MERLUZA fresca al gusto	18,50 €
RAPE a la Marinera o al ajillo	19,50 €
LENGUADO de Babilla a la plancha	21 €
LUBINA a la espalda	19,50 €
Taco de BACALAO al horno o a la plancha	18 €
Atún rojo a la plancha	22 €
Pescado del día	S/M

CARNES

SOLOMILLO de Buey	22 €
CARNE ROJA a la plancha	17,50 €
ENTRECOT de Vaca madurada, 40 días	60 €/kg.
CHULETA de Vaca madurada, 40 días, mín. 2 personas	55 €/kg.
SECRETO Ibérico con jamón ibérico	18 €
CORDERO LECHAL asado, con I.G.P., al horno de leña	19 €
PALETILLA de Cordero Lechal	24 €
¼ Delantero de CORDERO LECHAL en cazuela	45 €
COCHINILLO asado en horno de leña	19 €
CHULETILLAS de Cordero Lechal	17,50 €
Filete de Ternera a la Plancha o Escalope de Ternera	12 €
PERDIZ estofada	18 €
Escalopines de VENAO macerados "Las Esparteras"	15 €

MENÚ DEL DÍA

Compuesto de: Primer y segundo plato, postre.
Pan, vino y gaseosa o agua o refresco o cerveza.
(No disponible ni fines de semana, ni festivos, ni mesas reservadas)

11,50 €

VARIOS

Pan y servicio (Si no desea servicio de pan, indíquelo al camarero)	1,20 €
Agua mineral	2,20 €
Agua mineral 500 cl. con gas y sin gas	1,50 €
Vichy Catalán 500 ml.	2,50 €
Gaseosa "La Casera"	1,50 €
Jarra de Vino de la casa	5 €
½ Jarra de Vino de la casa	3 €
Copa de cerveza o tercio San Miguel	2,20 €
Cerveza Gran Reserva o Artesanal	2,70 €
Refrescos: Coca-cola, Fanta, Sprite, zumos o batidos	2,40 €
Zumo de naranja natural	3 €
Café "Delta" solo, cortado, con leche o infusiones	1,60 €
Café Bombón o carajillo	2 €

MENÚ ESPECIAL DE LA CASA

PRIMER PLATO

Sopa Castellana con huevo
Verdinas con Perdiz
Espárragos blancos "COJONUDOS"
Ensalada mixta o Ensalada de escarola de la casa

SEGUNDO PLATO

Merluza en salsa verde
Chuletillas de cordero lechal
Carne roja con patatas panaderas
Cochinillo de Segovia Asado al horno de leña
Cordero Asado al horno de leña
(Paletilla de cordero lechal - Suplemento de 3 €)

Postre, pan, vino de la casa o agua
El Menú Especial se sirve a mesa completa. NO disponible para mesas reservadas

27 €