

CASA & FONDA

1888

ENTRANTES

Taco de bonito escabechado, tomate de la huerta y hojas tiernas	16
Tartar de gamba blanca y ligero ajo blanco	16
Patatas, huevo y holandesa de txistorra	14
Croquetas Casa y Fonda (6und)	12
Timbal de oreja de cerdo, mejillones y cebolletas tiernas	14

DE LA HUERTA

Judias verdes al carbón, caldo de ibérico y aceite de ajos	11
Puerro confitado y a la brasa con espuma de queso de cabra verata	12
coliflor a la brasa y glaseada con jugo de carne	12

PRINCIPALES MAR Y TIERRA

Sapito asado envuelto en tocino ibérico, galleta de arroz, setas de temporada y jugo marino	24
Lomo de rodaballo al carbón, chalotas asadas y aceite cítrico	24
Chuleta de vaca Simmental al carbón, piquillos y patatas (2pax)	80
Entrecôte de la sierra de Guadarrama al carbón, piquillos y patatas	30
Carrillada de ternera glaseada, puré de calabaza con jengibre y crujiente de arroz	21

PRECIOS IVA INCLUIDO

CASA & FONDA

1888

POSTRES

Higos sobre panna cotta especiada	7
Brownie de frutos secos y salsa de vainilla	7
Piña a la brasa y espuma de coco	7
Nuestra versión de costrada de Alcalá	8

Menú Degustación

comienzo del otoño 2022

PEQUEÑOS PASOS

Ajo blanco y tartar de gambas

Croqueta de jamón, leche fresca y velo de tocino ibérico

Boquerón en tempura y emulsión de aceituna

MAR Y TIERRA

Pisto en cocción lenta al carbón con yema de huevo curada

Lenteja caviar guisada con perdiz

Rodaballo a la brasa con su pil pil y guisante fresco

Costilla de angús doble cocción glaseada, anguila y puré de chirivía

POSTRES

Manzana

Costrada de Alcalá

PVP: 50€

IVA, pan artesano, agua, café y mignardises incluido en el precio. Menú sujeto a cambios según disponibilidad de mercado