

## Entradas a compartir

Croquetas de langostinos, piña y curry  
15.50 (½ Ración 9.00)

Croquetas de cecina y sendrúelas  
15.50 (½ Ración 9.00)

\* Croquetas de morcilla y pasas rebozadas  
en cornflakes sin gluten  
17.00 (1/2 Ración 10,20)

\* Paté casero con confitura de mango y salsa de  
ciruelas caramelizadas  
15.50 (½ Ración 9.00)

✓ Berenjena asada al fuego, bechamel de miso,  
pesto de hierbas aromáticas, queso feta  
y avellanas  
16.50

✓ Revuelto de boletus y cebolla caramelizada con  
aromas de campo  
15.50

\* Judiones de La Granja al estilo tradicional  
con sus sacramentos  
16.50

\* ✓ Tabla de quesos de la tierra, mermeladas caseras y  
fruta de temporada  
19.50

\* Ensalada de canónigos, láminas de cecina,  
queso de cabra tostado y gajos de naranja con  
aderezo de miel y mostaza  
16.75

\* Tartar de langostinos, mango y aguacate con aderezo  
de leche de coco especiada tailandés  
17.90

## Menú del Chef (Consultar disponibilidad)

4 Entrantes/apéritivo

Pescado

Cortante

Carne

Postre/ Bebida /Café

57.50

Menú para mesas completas

## Degustaciones Individuales

\* Canelón de frutos rojos relleno de mousse de Foie con Pedro Ximenez y oblea  
8.50

Tortellinis crujientes de wonton rellenos de rabo de toro con salsa de boletus trufada y encurtidos  
9.90

\* ✓ Salmorejo de melocotón con daditos de queso feta y nueces  
8.20

\* Cremoso de mejillones en escabeche casero con chips de patata  
7.90

• Brioché de pastrami, con salsa barbacoa de la casa y huevo de codorniz sazonado con bacon  
8.55

\* Ensaladilla de Gilda con bizcocho esponjoso de cerveza  
7.90

\* Dados de pez emperador escabechado, sandía osmotizada en sangría y yema de huevo curada  
8.50

\* Risotto de pulpo, parmesano, pomada de ajo asado y pimentón de La Vera  
10.90

✓ Platos vegetarianos o adaptables

\* Sin Gluten

Disponemos de carta de alérgenos para su consulta, La Postal no tiene una cadena de elaboración exclusiva para alérgenos. Para su mayor seguridad, en caso de padecer alguna alergia y/o intolerancia comuníquese a nuestro personal de sala. Gracias

Si lo desea, puede llevarse la comida que le haya sobrado. Disponemos de bolsa y táper por 0.50€

Estos precios incluyen el IVA.

## Pescados

✕ Bacalao a baja temperatura sobre cremoso de apionabo,  
vainas verdes, tomates y salsa ponzu  
28.90

Atún rojo en costra sobre láminas de champiñones  
con ajo blanco y toques de cúrcuma.  
30.50

✕ Brocheta de salmón a la naranja, ensalada de quinoa  
con langostinos, edamame y tártara de eneldo  
22.90

✕ Pulpo cocido en casa con patatas revolconas, tierra  
de torreznos, alioli cítrico y katsuobushi  
28.90

## De nuestro horno de leña

Ración de cochinillo asado  
"El cochinillo segoviano" (Por encargo)  
29.90  
Cuarto de cordero lechal (por encargo)  
70.00

Ración de pan 1.95

Ración de pan sin gluten 2.00

## Para los más pequeños

### **Menú infantil para compartir suplemento 6.50**

#### Menú nº 1

1/2 menú

Plato de macarrones con picadillo  
y tomate  
Copa de helado  
Pan, agua o refresco  
13.90

#### Menú nº 2

Plato combinado (filete de lomo  
a la plancha, macarrones, croquetas  
y patatas fritas)  
Copa de helado  
Pan, agua o refresco  
19.50

#### Menú nº 3

Macarrones con picadillo  
Filetes de lomo a la plancha  
o entrecot a la plancha  
Copa de helado  
Pan, agua o refresco  
24.90

✔ Platos vegetarianos o adaptables  
✕ Sin Gluten

Disponemos de carta de alérgenos para su consulta, La Postal no tiene una cadena de elaboración exclusiva para alérgenos.  
Para su mayor seguridad, en caso de padecer alguna alergia y/o intolerancia comuníquese a nuestro personal de sala. Gracias.

Si lo desea, puede llevarse la comida que le haya sobrado. Disponemos de bolsa y táper por 0.50€

## Carnes

Solomillo de vaca con medallón de queso de cabra  
caramelizado, salsa de frutos rojos y cebolla frita  
32.90

Steak tartar de solomillo de vaca con helado de mostaza,  
sabayón y pan carasatu  
30.40

✕ Entrecot de vaca madurada con guarnición  
(Larga curación, sabor intenso)  
35.50

✕ Paletilla de lechal en dos cocciones con toques de miel y  
romero durante 12 horas y su jugo ligado  
33.00

✕ Magret de pato a la plancha con cremoso arroz de  
setas al Pedro Ximénez, kéfir y arroz salvaje  
24.90

Cochinillo crujiente a baja temperatura, con texturas  
de mandarina, rúcula y emulsión de chile chipote ahumado  
29.90

Carrillera de vacuno con ñoquis de boniato,  
chocolate blanco y cacahuets  
24.90

## Para acompañar nuestros asados

✔ Ración de patatas fritas  
9.50 (½ ración 6.20)  
✔ Ensalada Normal (Lechuga, tomate y cebolla)  
9.50 (½ ración 6.20)  
✔ Ensalada Mixta (atún, maíz, espárragos,  
huevo duro y aceitunas)  
12.90

Estos precios incluyen el IVA.