

## Entradas a compartir

Picadillo de la matanza con huevo 14.90 (½ Ración 9)

Revuelto de boletus y cebolla caramelizada con aromas de campo 15.25 (½ Ración 9)

> Croquetas de langostinos, piña y curry 14.90 (½ Ración 9)

Croquetas de sobrasada, parmesano y miel de caña 14.35 (1/2 Ración 9)

> Croquetas de cecina y senderuelas 14.90 (½ Ración 9)

Paté casero con confitura de mango y frutos del bosque 14.90 (½ Ración 9)

Verduras salteadas con salsa de tamarindo, tofu rebozado y anacardos 16 (½ Ración 9) Timbal de verdel escabechado en casa sobre pimientos asados y patata con emulsión de aceituna negra 16.25

Burrata con pesto de tomate seco y nueces y coulis de dátiles 19.85

Jamón de pato casero, sabayón ahumado, piñones y brotes tiernos 22.50 (½ Ración 12,20)

## Menú del Chef (Comida hasta las 15:00 y cena hasta las 22:00)

Aperitivos 2 Primeros Pescado Cortante Carne Postre/Bebida /Café 56,50 Menú para mesas completas

## Degustaciones Individuales

Cococha de bacalao en tempura con guiso de sus callos 12.50

Pani puri, chutney de calabaza y espuma de albahaca 8.65

Milhojas de pasta wontón con rabo de toro estofado

Degustación de judiones de La Granja al estilo tradicional 9.20

Saquito de pasta brick relleno de langostinos y pimientos 4.40

Brioche de bogavante, chucrut, holandesa cítrica y miel de marisco 13.50

Tartar de solomillo de buey con su aliño en pan bao y huevo de codorniz 10.50

Risotto de pulpo, parmesano, pomada de ajo asado y pimentón de La Vera 10,60 €

> Canelón de mango relleno de duxelle de setas y queso 7.90

Platos vegetarianos o adaptables

Estos precios incluyen el IVA.

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 comuníqueselo 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€

### Pescados

Lingote de salmón con crema de boletus sabayón ahumado y chopitos 23, 50

Bacalao roneer sobre risoto de azafrán, trigueros y corteza crujiente 26,90

Rodaballo a la plancha, pil pil y curry rojo casero con uvas frescas 26.90

Tataki de atún rojo con picada de kimchi, aguacate y tomate 25.50

### De nuestro horno de leña

Ración de cochinillo de Segovia asado Marca de garantía (Por encargo) 29.50 Cuarto de cordero lechal (por encargo) 64.90

#### Carnes

Solomillo de vaca con parmentier, verduras, mousse de foie y salsa demi glace 31.90

Chuletón avileño al peso con patatas mojo picón y chimichurri 39,00 €/kg

Entrecot de vaca madurada con guarnición (Larga curación, sabor intenso) 34.90

Cochinillo crujiente confitado en leche, con cremoso de manzana asada y maracuya 29.50

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 ñoquis al vino y uvas 24,90 €

### Para acompañar nuestros asados

- Ración de patatas fritas 8.50 (½ ración 6.00)
- Ensalada Normal (Lechuga, tomate y cebolla) 8 (½ ración 5.85)
  - Ensalada Mixta (atún, maíz, espárragos, huevo duro y aceitunas) 10.90

Ración de pan 1.85 Ración de pan sin gluten 2.00

# Para los más pequeños Adaptación de menús infantiles para compartir suplemento 5,25

Menú nº 1 Menú nº 2 Menú nº3 1/2 menú Macarrones con picadillo Plato combinado (filete de lomo Filetes de lomo a la plancha Plato de macarrones con picadillo a la plancha, macarrones, croquetas o entrecot a la plancha y tomate y patatas fritas) Copa de helado Copa de helado Copa de helado Pan, agua o refresco Pan, agua o refresco Pan, agua o refresco 23.90 18.50 13.90

O Platos vegetarianos o adaptables

Estos precios incluyen el IVA.

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 comuniqueselo a nuestro personal de sala. Gracias