



PARA EMPEZAR - GETTING STARTED

- Aperitivo, servicio mesa y pan 2 €
• *Aperitif, table service and bread*
- Quesos artesanos de Hita (cabra y oveja curado) 17 €
• *Hita artisan cheeses (cured goat and sheep)* 
- Presa de bellota 100% ibérico Marín Carretero 22 €
• *100% Iberian acorn-fed dam Marín Carretero* 
- Surtido de lomo y queso con pan de cristal 27 €
• *Assortment of loin and cheese with crystal bread*
- Torreznos de Sigüenza El Doncel 12 €
• *Torreznos de Sigüenza El Doncel* 
- Verduras naturales a la plancha 15 €
• *Grilled natural vegetables*
- Alcachofas confitadas con jamón ibérico y parmentier trufado 17 €
• *Candied artichokes with Iberian ham and truffled parmentier*
- Croqueta de jamón de bellota (unidad) 2 €
• *Ham croquette*
- Queso de cabra gratinado, acompañado de confituras 14,50 €
• *Goat cheese and accompanied by sweetmeats*
- Huevos rotos (los originales del Bodegón de Sancho) 15 €
• *Still broken eggs (the originals of the Bodegón)*

- Oreja de cerdo a la plancha sobre cama de patatas La Posada 14 €
• *Grilled pork ear on a bed of potatoes La Posada*
- Callos con mucho morro 15 €
• *Calluses with a lot of nose*
- Mollejas de lechal doradas con láminas de ajo y patatas La Posada 18 €
• *Gilded baby gizzards with garlic slices*
- Foie a la plancha sobre compota de manzana verde y mango 18 €
• *Grilled foie with green apple compote and mango*
- Cuchara del día 10 €
• *Spoon day*

ENSALADAS - SALADS

- De la huerta con ventresca 14 €
• *Orchard with tuna belly*
- Perdiz escabechada con frutos rojos y lechuga viva 15 €
• *Marinated partridge with red berries and orange jellies*
- Queso de burrata, rúcula, anchoas, frutos secos y vinagreta de miel 14 €
• *Burrata cheese, arugula, anchovies and honey and nuts*
- Ensaladilla rusa con merluza y langostinos 17 €
• *Russian hake and shrimp salad*

CHEF
*Ang
García*



FRUTOS DEL MAR – SEA FOOD

- Chipirones a la plancha o a la andaluza con lágrimas de ali-oli 17 €
• *Grilled squid with alioli tears or Andalusian*
- Mejillones al vapor con jengibre y alga wakame 14 €
• *Mussels steamed with ginger and wakame seaweed*
- Pulpo a la brasa sobre cremoso de patata, piñones y cebollino 25 €
• *Grilled octopus with creamy potatoes and butter, pine and chive*
- Pulpo frito en panko con salsa tártara 22 €
• *Panko fried octopus with tartar sauce*
- Almejas a la sartén con alcachofas 20 €
• *Clams to the pan with artichokes*
- Ostra Gillardeau 4 € unid.
• *Gillardeau Ostra*
- Arroz con bogavante (Mínimo 2 pax) 22 € por pax
• *Rice with lobster (Minimum 2 pax)*

PESCADOS - FISH

- Bacalao al pil, pil 23 €
• *Pil pil cod*
- Bacalao Any García 23 €
• *Any García cod*
- Trilogía de bacalao 27 €
• *Cod trilogys*
- Merluza con chipirones “La Posada” 25 €
• *Hake with squid “La Posada”*
- Tataki de atún rojo con wok de verduras 25 €
• *Red tuna tataki with vegetable wok*
- Tartar de atún rojo Any García 25 €
• *Any García bluefin tuna tartare*

Todos nuestros pescados y mariscos vienen directos de Mercamadrid, visita que hacemos dos días a la semana, escogiendo en persona el género de mayor calidad. Una vez en nuestra cocina son limpiados y desespinaados cuidadosamente, (dándole el trato que se merece a este producto tan delicado). Finalmente los cocinamos con mimo intentando sacar todo el partido posible en sabor a estos manjares que nos proporciona la naturaleza.

All our fish and seafood come direct from Mercamadrid, we visit two days a week, choosing in person of highest quality genre. Once in our kitchen they are carefully cleaned and cladodes (giving it the treatment it deserves to this product delicate us). Finally, we cook them with care trying to take full advantage in taste these delicacies provided by nature.

CHEF
*Any
García*



CARNES - MEATS

- Rabo de toro estofado con aromáticas y miel de nuestros campos 20 €
• *Oxtail stewed with aromatics and honey from our fields*
- Chuletillas de lechal (a la brasa o al ajillo) 22 €
• *Lamb chops (grilled or galic)*
- Solomillo de ternera a la brasa (200 g.) 23 €
• *Beef tenderloin grilled (200 g.)*
- Solomillo de ternera al foie con reducción de PX 26 €
• *Beef tenderloin with foie gras with reduced PX*
- Lomo de vaca vieja (1 kg.) 57 €
• *Loin of red meat (1 kg.)*
- Lomo de vaca vieja (1/2 kg.) 30 €
• *Loin of red meat (1/2 kg.)*
- Steak tartar Any García 25 €
• *Steak tartare*
- Cordero asado (por encargo) 25 € ración
• *Roast lamb*
- Salsa de pimienta verde o Roquefort 3 €
• *Green pepper sauce or Roquefort*

POSTRES - DESSERTS

- El clásico Sanchito 7 €
• *The classic Sanchito*
- Tiramisú 6 €
• *Tiramisú*
- La leche frita de Consuelito 6 €
• *Consuelito's fried milk*
- Crema de queso con membrillo 6 €
• *Cream cheese with quince*
- Torrija en pan Brioche con helado casero 7 €
• *Torrija in Brioche bread with homemade ice cream*
- Flan de huevo de la casa 5 €
• *Egg flan with cream*
- Trufas de chocolate al Armañac 6 €
• *Chocolate truffles with Armagnac*