

# La Posada



## ENTRANTES

|   |                 |
|---|-----------------|
| Jamón Ibérico D.O. Guijuelo                                       | 22.00           |
| Jamón de bodega   | 15.00           |
| Ensaladilla de anguila ahumada <b>1 3 4</b>                       | 11.00           |
| Acompañada de "Pa negre".   |                 |
| Marinera ensaladilla de anguila ahumada <b>1 3 4</b>              | (ud.) 3.50      |
| Ensaladilla rusa <b>1 3 4</b>                                     | 9.00            |
| Marinera tradicional <b>1 3 4</b>                                 | (ud.) 3.00      |
| Croquetas caseras * Pregunte por nuestras variedades <b>1 3 7</b> | (ud.) 2.80      |
| Buñuelos de bacalao <b>1 4 12</b>                                 | (ud.) 3.50      |
| Torreznos de Soria <b>1</b>                                       | (ud.) 7.50      |
| Alcachofas a la plancha   | 12.00           |
| Alcachofas a la andaluza con su salsa romescu <b>8</b>            | 14.00           |
| Alcachofas a la plancha <b>7 12</b>                               | 14.00           |
| Con lascas de parmesano, piñones y vinagreta.                     |                 |
| Pulpo al horno estilo murciano <b>12</b>                          | 23.00           |
| Mejillón gallego al vapor <b>12 14</b>                            | 12.00           |
| Conserva de anchoas con mantequilla del Cantábrico <b>4 7</b>     | (10 uds.) 21.00 |
| Patatas bravas a nuestro estilo <b>1 7 12</b>                     | 9.00            |
| Calamar a la andaluza <b>14</b>                                   | 18.00           |
| Calamar nacional salteado <b>14</b>                               | 18.00           |
| Con cebolla confitada, habitas baby y ajos tiernos.               |                 |
| Calamar nacional a la plancha <b>14</b>                           | 18.00           |
| Sepionet salteado con ajetes, habitas y tomate seco <b>2 4</b>    | 17.00           |
| Tortilla vaga de bacalao y gambas <b>2 3 4 12</b>                 | 14.00           |
| Huevos estrellados con atún rojo marinado <b>3 4 6</b>            | 19.00           |
| Acompañado de patatas y pimientos del padrón.                     |                 |

## ENSALADAS

|   |       |
|---|-------|
| Nuestra ensalada de la casa <b>3 4</b>                                | 10.00 |
| Ensalada "Japurciana" <b>3 4 6 11 12</b>                              | 15.00 |
| Típica ensalada murciana con tataki de atún rojo y un toque oriental. |       |
| Ensalada de queso de cabra <b>7 8 10 12</b>                           | 13.00 |
| Con nueces, pasas, pipas peladas y vinagreta de mango.                |       |
| Tomate trinchado con salazones y tápenas <b>4 12</b>                  | 16.00 |

EN NUESTROS PLATOS SÓLO UTILIZAMOS HUEVOS DE GALLINAS LIBRES

PREGUNTE POR NUESTRAS ESPECIALIDADES DEL DÍA FUERA DE CARTA

## ARROCES

|   |                      |
|---|----------------------|
| Arroz con costra <b>3 7 12</b>                        | (min. 4 pers.) 14.00 |
| Arroz al horno <b>3 12</b>                            | (min. 4 pers.) 14.00 |
| Arroz pluma ibérica* <b>7</b>                         | 18.00                |
| Con tomate seco, garbanzos, butifarró y setas.        |                      |
| Arroz a banda con tropezones de gamba* <b>2 4</b>     | 16.00                |
| Arroz del senyoret* <b>2 4 14</b>                     | 20.00                |
| Arroz negro con calamar y ajos tiernos* <b>2 4 14</b> | 17.00                |
| Arroz con corvina y gamba roja* <b>2 4</b>            | 21.00                |
| Arroz con atún rojo* <b>2 4</b>                       | 21.00                |

\* Estos arroces se pueden pedir en sus diferentes versiones: seco, meloso o caldoso.

Arroz con costra / Arroz al horno (min. 4 personas) | Resto de arroces (min. 2 personas)

## CARNES

|  |       |
|--|-------|
| Nido de lomo de ternera salteado con ajos tiernos                  | 20.50 |
| Pluma ibérica D.O. Guijuelo <b>3 10</b>                            | 20.00 |
| Acompañado de timbal de patata y yema con salsa de mostaza y miel. |       |
| Entrecot de ternera de Ávila D.O. 300 g *                          | 21.00 |
| Entrecot de ternera de Ávila D.O. 500 g * Ideal para compartir     | 30.00 |
| Solomillo de ternera de Ávila D.O. *                               | 27.00 |

\* Salsas para acompañar la carne: Cabrales + 2€ **1 7** | A la pimienta + 2€ **7**

## PESCADOS

|  |       |
|--|-------|
| Lechola a la espalda <b>12</b>               | 20.00 |
| Corvina en rustidera <b>2 4 12</b>           | 20.00 |
| Rodaballo con gambas al ajillo <b>2 4 12</b> | 21.00 |
| Acompañado de nuestras patatas panaderas.    |       |
| Tartar de atún rojo <b>4 6 11</b>            | 23.00 |
| Tataki de atún rojo <b>4 6 11</b>            | 23.00 |

Pregunte por nuestro pescado de lonja del día y déjese sorprender.

## POSTRES

|  |      |
|--|------|
| Tarta "Tatin" con helado de mantecado <b>1 3 7</b>                     | 7.00 |
| Tarta de queso cremosa con fresas estofadas <b>1 3 7 8</b>             | 7.00 |
| Milhojas de crema de limón <b>1 3 7</b>                                | 7.50 |
| Merengue quemado, hierbabuena, cest de cítricos y helado de mandarina. |      |
| Torrija caramelizada de pan brioche <b>1 3 7</b>                       | 7.00 |
| Acompañada de crema inglesa con su helado.                             |      |
| Brownie de chocolate <b>1 3 7 8</b>                                    | 8.00 |
| Con helado de plátano, nueces y mini gofre.                            |      |
| Helados artesanos * Pregunte por nuestras variedades <b>3 7</b>        | 6.00 |
| Frutas del tiempo  | 4.00 |
| Bolitas de melón con mojito y limón <b>12</b>                          | 5.50 |

## MENÚ DEL DÍA · DE LUNES A VIERNES

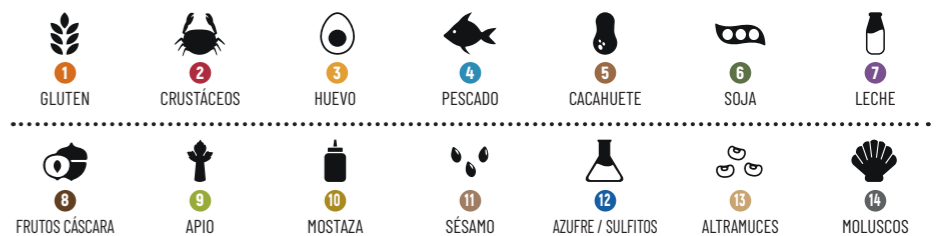
ENSALADA  
PRIMER PLATO  
SEGUNDO PLATO  
1 BEBIDA + PAN + POSTRE + CAFÉ

PREGUNTE POR NUESTRO PLATO DEL DÍA

16'50  
euros  
IVA INCLUIDO

## CON PAN SABE MEJOR · SOLO POR LA NOCHE

|  |       |
|--|-------|
| NACHOS "NORTEÑOS" <b>1 7</b>   | 15.00 |
| Con carne, queso fundido, guacamole, nata agria y jalapeños.   |       |
| BURRITO MEXICANO <b>1 7 12</b>   | 10.00 |
| Selección de las mejores carnes, guacamole y nata agria. ¡Perfecto para compartir!   |       |
| BOCADILLO "DON JOSÉ" <b>1 7</b>  | 15.00 |
| Bocadillo en pan de cristal recién horneado con solomillo de ternera de Ávila y mantequilla trufada.                           |       |
| BOCADILLO DE PLUMA IBÉRICA <b>1 10</b>   | 9.50  |
| Con pluma Ibérica, pimientos, champiñones con salsa de mostaza y miel.   |       |
| BOCADILLO DE JAMÓN IBÉRICO <b>1</b>  | 9.00  |
| Con el mejor jamón Ibérico D.O.  |       |
| BOCADILLO DE CALAMARES <b>1 3 14</b>   | 12.00 |
| Calamar de bahía a la andaluza y mayonesa de huevos fritos.  |       |
| "BURGER" CLÁSICA <b>1 3 7 10</b>   | 10.50 |
| Carne de ternera de Ávila 180 g, lechuga, tomate, pepinillos, queso cheddar, cebolla a la plancha, mayonesa y salsa "burger".  |       |
| "BURGER" NORMANDIE <b>1 3 7</b>  | 11.50 |
| Carne de ternera de Ávila 180 g, champiñones, cebolla confitada, queso brie, bacon y mantequilla trufada.                      |       |
| "BURGER" DE CORRAL <b>1 3 7</b>  | 10.50 |
| Pechuga de pollo crujiente ligeramente especiada, lechuga, tomate, aros de cebolla, queso cheddar y mayonesa de huevos fritos. |       |
| "SMASH BURGER" <b>1 3 6 7 11</b>   | 12.95 |
| Doble burger, queso cheddar, bacon crujiente, cebolla pochada y salsa BBQ japonesa.  |       |
| "BURGER" VEGETAL <b>1 7 10</b>   | 10.50 |
| Beyond Burger Meat, lechuga, tomate, pepinillos, aros de cebolla, parmesano y guacamole.                                       |       |



Advertencia: no se puede garantizar la completa ausencia de trazas por contaminación cruzada. En caso de duda sobre los alérgenos en algún plato, pregunte a nuestro personal.