

# caivta

RECOMENDADO  
Guía Repsol  
2024



[cafelaiberia.es](https://cafelaiberia.es)



## Entradas

	1/2	Ración
Surtido de Ibéricos ●	17	25
Jamón Ibérico de Bellota	17	26
Queso de Oveja Curado de Leche Cruda ●	10	18
Melón con Jamón		16
Anchoas del Cantábrico con Tomate Rallado y Aguacate ●	14	24
<i>*Media ración anchoas 4 unidades, ración completa 8 unidades</i>		
Lingote de Foie de Pato hecho en nuestro Restaurante ●		19
Ensaladilla de la Casa ●●●●	8	14
Gambas al Ajillo ●●		19
Pulpo a la Gallega ●●●		28
Calamar de Potera a la Andaluza ●●●●●●		21
Almejas al Ajillo ●		28
Chipirones Encebollados ●●●●●	10	19
Chorizo de Pueblo a la Brasa, unidad ●		7
Torreznos de Soria ●●●	8	15
Mollejas de Cordero Lechal		26
Callos a la Madrileña		18
Morcilla de Pueblo con Huevo de Codorniz y Piñones ●●		14
Chistorra y Morcilla de Burgos ●●●	7	13
Pimientos de Piquillo rellenos de Rabo de Toro ●●●●		18
Croquetas de Jamón ●●●●	8	14
Croquetas de Gambas ●●●●●	8	14
<i>*Media ración croquetas 4 unidades, ración completa 8 unidades</i>		
Revuelto Especial de la Casa ●●●		17
<i>(Espárragos Trigueros, Setas, Ajetes y Gambas)</i>		
Huevos Rotos ●●●		18
<i>sobre Patatas Fritas con Ajetes de Chinchón y Jamón</i>		
Pan 2 ●		
Pan sin Gluten 2		

## Ensaladas

Ensalada del Tiempo		8
<i>(Lechuga, Tomate y Cebolleta)</i>		
Ensalada Especial de la Casa ●●●●		15
<i>(Endivia, Arándanos, Queso Azul, Brotes de Ensalada, Tomate Cherry, Anchoa Ahumada, Zanahoria, Espárragos Blancos, Cebolleta y Ventresca)</i>		
Mejor Tomate de Temporada con Aguacate y Ventresca ●		16
Ensalada de Canónigos <i>(Frambuesa, Tomate Cherry, Queso de Cabra y Foie)</i> ●●		17
Asadillo de Pimientos, asados en Horno de Leña, Huevo Duro y Ventresca ●●		16

● Puede contener trazas // Precios expresados con €/IVA incluido

Infórmenos de su intolerancia // alergia para su preparación

Reglamento de Alérgenos EU 1169/2011



# Nuestra Cuchara

## Septiembre a Mayo

- Judías de la Casa con Matanza 15
- Sopa de Ajo Castellana 12
- Sopa de Cocido Iberia 10

## Mayo a Septiembre

- Gazpacho 8
- Salmorejo con Jamón 8

## Verduras

- Habitas con Huevo y Jamón 18
- Espárragos Trigueros a la Plancha 15
- Espárragos Blancos 2 salsas a parte 16
- Menestra de Verduras Frescas con Jamón 18
- Alcachofas con Tropezos de Jamón 18

## Pescados


- Lubina a la Bilbaína 26
- Sapito de Rape a la Bilbaína 32
- Rodaballo a la Plancha o Gallega 28
- Salmón a la Plancha 20
- Merluza al Gusto (Plancha, Romana o Vasca) 28
- Taquitos de Merluza 24
- Lenguado al Gusto (Plancha, Romana o Meunière) 32
- Cocochas de Merluza Rebozadas o Pil-Pil 33

## Carnes

- Cordero Lechal Asado en Horno de Leña ¼ (2 personas) 60
- Ración de Cordero Lechal Asado en Horno de Leña 32
- Chuletillas de Cordero Lechal 25
- 500g Carne Roja de Lomo Madurado a la Piedra 42
- Chuleta de Ávila a la Parrilla 26
- Churrasco de Lomo Alto Madurado a la Parrilla 28
- Entrecot de Lomo Bajo Madurado a la Parrilla 26
- Solomillo de Carne Roja a la Parrilla 29
- Rabo de Toro Estofado 26
- Perdiz Escabechada 21
- Secreto Ibérico con Cebolla Caramelizada al Oporto 26

## Complementos

- Ajetes de Chinchón 10
- Ración de Patatas Fritas 5
- Pimientos de Gernika 8

 Puede contener trazas // Precios expresados con €/IVA incluido



Infórmenos de su intolerancia // alergia para su preparación

Reglamento de Alérgenos EU 1169/2011



# Menu



  [cafelaiberia.es](https://www.cafelaiberia.es)





1/2 complete

## Startes

<b>Assorted Iberian Pork cold cuts</b> ●	17	25
<i>Surtido Ibéricos</i>		
<b>Iberian Ham</b>	17	26
<i>Jamón Ibérico de Bellota</i>		
<b>Matured Cheese</b> ●	10	18
<i>Queso de Oveja Curado de leche cruda</i>		
<b>Melon with Iberian Ham</b>		16
<i>Melón con Jamón</i>		
<b>Anchovies with grated Tomato and Avocado</b> ●	14	24
<i>Anchoas del Cantábrico con Tomate Rallado y Aguacate</i>		
<b>Duck foie (homemade)</b> ●		19
<i>Foie de Pato hecho en nuestro Restaurante</i>		
<b>Iberia Salad Homemade (potato and vegetables salad with tuna fish, hard boiled egg and mayonaise sauce)</b> ●●●●	8	14
<i>Ensaladilla Iberia</i>		
<b>Garlic Shrimps (cooked with garlic and chili peper)</b> ●●		19
<i>Gambas al Ajillo</i>		
<b>Galician Style Octopus (boiled and served with steamed potatoes, olive oil and paprika)</b> ●●●		28
<i>Pulpo a la Gallega</i>		
<b>Fresh Calamari: batter-fried calamari rings</b> ●●●●●●		21
<i>Calamar de Potera a la Andaluza</i>		
<b>Garlic Clams</b> ●		28
<i>Almejas al Ajillo</i>		
<b>Calamari with Onions Poached in olive oil</b> ●●●●	10	19
<i>Chiripones Encebollados</i>		
<b>Grilled Chorizo</b>		7
<i>Chorizo de Pueblo a la Brasa, unidad</i>		
<b>Bacon (pancetta) from Soria</b> ●●●	8	15
<i>Torreznos de Soria</i>		
<b>Lamb Sweetbreads</b>		26
<i>Mollejas de Cordero Lechal</i>		
<b>Chinchón-Style Tripe</b>		18
<i>Callos a la Madrileña</i>		
<b>Black Pudding with Quail eggs and Pine Nuts</b> ●●		14
<i>Morcilla de Pueblo con Huevo de Codorniz y Piñones</i>		
<b>Fried Paprika Sausage and Black Pudding</b> ●●●	7	13
<i>Chistorra y Morcilla de Burgos</i>		
<b>Red Peppers Filled with Oxtail Stew</b> ●●●●		18
<i>Pimientos de Piquillo Rellenos de Rabo de Toro</i>		
<b>Ham Croquettes (homemade)</b> ●●●	8	14
<i>Croquetas Caseras de Jamón</i>		
<b>Prawn Croquettes (homemade)</b> ●●●●●	8	14
<i>Croquetas Caseras de Gambas</i>		
<b>French Fries</b>		5
<i>Patatas Fritas</i>		

Prices €/VAT included



CRUSTACEOS

SESAMO

FRUTOS DE CASCARA

GLUTEN

HUEVO

PESCADO

MOLUSCOS

MOSTAZA

APIDO

CACAHUETES

LACTEOS

SULFITO

SOJA

ALTRAMUCES

## Soup from September to May

Beans Cooked with Pork	15	
<i>Judías de la Casa con Matanza</i>		
Castilian Garlic Soup	12	● ●
<i>Sopa de Ajo Castellana</i>		
Noodle Soup (boiled meat and vegetables)	10	●
<i>Sopa de Cocido Iberia</i>		

## Soup from May to September

Gazpacho	8	●
Salmorejo with Ham	8	● ● ●

## Eggs

complete

Scrambled Eggs with Garlic Sprouts, Prawns and Asparagus	● ● ● ● ●	17
<i>Revuelto Especial de la Casa (espárragos trigueros, setas, ajetes y gambas)</i>		
Scrambled Eggs with Potatoes, Garlic Sprouts and Ham	● ● ●	18
<i>Huevos Rotos sobre Patatas Fritas con Ajetes de Chinchón y Jamón</i>		

## Salads

Seasonal Salad (lettuce, tomato and onion)		8
<i>Ensalada del Tiempo, lechuga, tomate y cebolleta</i>		
Special Salad - served two - (lettuce, blueberries, roquefort, tomato, smoked anchovy, carrot, cherry tomato, spring onion, sprouts and tuna belly)	● ● ● ●	15
<i>Ensalada Especial de la Casa, para 2 personas</i>		
<i>endivia, brotes de ensalada, arándanos, queso azul, tomate cherry, anchoa ahumada, zanahoria, cebolleta y ventresca</i>		
Tomato, Avocado and Tuna Belly	●	16
<i>Mejor Tomate de Temporada con Aguacate y Ventresca</i>		
Lamb's Lettuce salad with Raspberry, Cherry Tomato, Goat Cheese and Foie	● ●	17
<i>Ensalada de Canónigos con Frambuesa, Tomate Cherry, Queso de Cabra y Foie</i>		
Baked Red Peppers Roasted in a wood-burning oven (homemade) with Hard Boiled Egg and Tuna Belly	● ●	16
<i>Asadillo de Pimientos, asados en horno de leña, con Huevo Duro y Ventresca</i>		

## Vegetables

Baby Broad Beans cooked with Fried Egg and Ham	●	18
<i>Habitas con Huevo Frito y Jamón</i>		
Grilled Green Asparagus		15
<i>Espárragos Verdes a la Plancha</i>		
Asparagus with Two Sauces	● ● ●	16
<i>Espárragos Blancos 2 Salsas</i>		
Vegetables Stew		18
<i>Menestra de Verduras con Jamón</i>		
Artichokes Cooked with Ham		18
<i>Alcachofas con Tropezos de Jamón</i>		

Bread	●	2 /	Gluten Free Bread	2
<i>Pan</i>			<i>Pan sin gluten</i>	

Prices €/VAT included

Tell us about your cooking allergy/intolerance



## Fish

complete

<b>Garlic Grilled Sea Bass</b> ●●●	26
<i>Lubina a la Bilbaína</i>	
<b>Garlic Grilled Monkfish</b> ●●●	32
<i>Sapito de Rape a la Bilbaína</i>	
<b>Grilled or Galician-Style Turbot</b> (boiled and served with steamed potatoes, olive oil and paprika) ●●●	28
<i>Ración de Rodaballo a la Plancha o Gallega</i>	
<b>Grilled Salmon</b> ●●●	20
<i>Salmón a la Plancha</i>	
<b>Hake</b> ●●● (grilled, battered ●● or in green sauce ●●●●●)	28
<i>Merluza al Gusto</i>	
<b>Battered hake in dices</b> ●●●●	24
<i>Taquitos de Merluza</i>	
<b>Sole</b> ●●● (grilled, battered ●● or meunière ●●●●)	32
<i>Lenguado al Gusto</i>	
<b>Cocochas (hake cheeks)</b> ●●● battered ●● or in oil and garlic sauce	33
<i>Cocochas de Merluza Rebozadas o Pil-Pil</i>	

## Meat

<b>Stuckling Lamb Roasted in a wood-burning oven (1/4) - serves two</b>	60
<i>Cordero Lechal Asado en Horno de Leña 1/4 (2 personas)</i>	
<b>Stuckling Lamb Roasted in a wood-burning oven - serves one</b>	32
<i>Ración de Cordero Lechal Asado en Horno de Leña</i>	
<b>Stuckling Lamb Chops</b>	25
<i>Chuletillas de Cordero Lechal</i>	
<b>Grilled Matured Beef (eight years old) , 500 g</b>	42
<i>500 g Carne Roja a la Piedra de Lomo Viejo</i>	
<b>Beef Chop (from Ávila)</b>	26
<i>Chuleta de Ávila</i>	
<b>Churrasco -rib beef steak-</b>	28
<i>Churrasco de Lomo Alto a la Parrilla</i>	
<b>Beef Entrecôte -rib eye steak-</b>	26
<i>Entrecot de Lomo Bajo a la Parrilla</i>	
<b>Beef Sirloin Steak</b>	29
<i>Solomillo de Carne Roja a la Parrilla</i>	
<b>Oxtail stew</b> ●	26
<i>Rabo de Toro Estofado</i>	
<b>Marinated Partridge -per unit-</b> ●	21
<i>Perdiz Escabechada</i>	
<b>Secreto Ibérico</b> (highly-marbled cut of iberian pork from behind the shoulder blade) with caramelized onions and port wine sauce ●	26
<i>Secreto Ibérico con Cebolla Caramelizada al Oporto</i>	

Prices €/VAT included

Tell us about your cooking allergy/intolerance





## Dessert Homemade

 <b>Rice pudding</b> ●	5,50
<i>Arroz con Leche</i>	
 <b>Crema caramel</b> ●●	5,50
<i>Flan de la Casa</i>	
 <b>Custard</b> ●●	5,50
<i>Natillas de Chinchón</i>	
<b>Tiramisú</b> (September to May) ●●●●●●	6,50
<i>Tiramisú</i>	
<b>Cheese Cake</b> ●●●●●	7
<i>Tarta de Queso</i>	
<b>Leche frita</b> (dessert made of milk thickened with flour, coated with egg and fried) ●●●●●	7
<i>Leche Frita con Helado de Vainilla</i>	
<b>Chocolate cake with mandarin orange sorbet</b> ●●●●●●	7
<i>Tarta de Chocolate con Helado de Mandarina</i>	
<b>Apple cake with vanilla ice-cream</b> ●●●●●●	7
<i>Tarta de Manzana con Helado de Vainilla</i>	
<b>Whisky ice-cream cake</b> ●●●●●	5,50
<i>Tarta Helada al Whisky</i>	
<b>Lemon sorbet with cava, Mango or Mandarin orange with vodka</b>	6,50
<i>Sorbete de Limón al Cava, Mango o Madarina al Vodka</i> ●●●●●●	
<b>Handmade Ice-cream</b> ●●●●●●●	7,50
<i>(Vanilla Gold, Chocolate, Coffee Frappe, Strawberry, Mango, Pistacho)</i>	
<i>Helado 2 bolas (Vainilla Gold, Chocolate, Café Frappe, Fresas Silvestres, Mango, Pistacho,)</i>	
<b>Chocolate ice-cream cake</b> ●●●●●	5,50
<i>Contessa</i>	
 <b>Mango and cream</b> ●	9
<i>Mango con Nata</i>	
 <b>Natural Pineapple</b>	6,50
<i>Piña Natural</i>	

Tell us about your cooking allergy/intolerance



CRUSTACEOS



SESAMO



FRUTOS DE CÁSCARA



GLUTEN



HUEVO



PESCADO



MOLUSCOS



MOSTAZA



APRO



CACAHUETES



LÁCTEOS



SULFITO



SOJA




ALTRAMUCES

## Sweets Wines

<i>Néctar Pedro Ximénez - González Byass</i>	4
<i>Oporto Tawny - Ramos Pinto</i>	5
<i>Tokay Édes Szamorodni</i>	10

 @cafedelaiberia

 Restaurante Asador Café de la Iberia

Prices €/VAT included