

carrta



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



Entradas

	1/2	Completa
Surtido de Ibéricos 	18	26
Jamón Ibérico de Bellota	18	28
Queso de Oveja Curado de Leche Cruda 	10	18
Melón con Jamón		16
Anchoas del Cantábrico con Tomate Rallado y Aguacate 	15	26
<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  		21
Pulpo a la Gallega   		32
Calamar de Potera a la Andaluza       		24
Almejas al Ajillo 		30
Chipirones Encebollados (Octubre a Mayo)    	12	22
Chipirón Plancha (Junio a Septiembre)   	14	25

Chorizo de Pueblo a la Brasa, unidad 		7
Torreznos de Soria   	9	17
Mollejas de Cordero Lechal		29
Callos a la Madrileña		18
Morcilla de Pueblo con Huevo de Codorniz y Piñones  		14
Chistorra y Morcilla de Burgos   	9	15
Pimientos de Piquillo rellenos de Rabo de Toro    		24
Croquetas de Jamón *media ración 4 unidades   	9	15
Croquetas de Gambas *media ración 4 unidades     	9	16
<i>*Ración completa de croquetas 8 unidades</i>		

Revuelto Especial de la Casa   		21
<i>(Espárragos Trigueros, Setas, Ajetes y Gambas)</i>		
Huevos Rotos   		18
<i>sobre Patatas Fritas con Ajetes de Chinchón y Jamón</i>		

Pan 2,50 
Pan sin Gluten 3,50

Ensaladas

Ensalada del Tiempo		9
<i>(Lechuga, Tomate y Cebolleta)</i>		
Ensalada Especial de la Casa   		16
<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 		18
Ensalada de Canónigos <i>(Frambuesa, Tomate Cherry, Queso de Cabra y Foie)</i>  		18
Asadillo de Pimientos, asados en Horno de Leña, Huevo Duro y Ventresca   		18

 **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 16
 Sopa de Ajo Castellana 15 ● ●
 (alérgeno huevo, gluten)
 Sopa de Cocido Iberia 14 ●

Mayo a Septiembre

Sopa Fría de Ajo Blanco 14 ● ● ● ●
 Salmorejo con Jamón 8 ● ● ● ●

Verduras

Habitas con Huevo y Jamón ● 18
 Espárragos Verdes a la Plancha 16
 Espárragos Blancos 2 salsas servidas a parte ● ● 16
 Alcachofas con Tropiezos de Jamón 18

Pescados

Lubina a la Bilbaína ● ● ● 28
 Sapito de Rape a la Bilbaína ● ● ● 34
 Rodaballo a la Plancha o Gallega ● ● ● 29
 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) 69
 Ración de Cordero Lechal Asado en Horno de Leña 36
 Chuletillas de Cordero Lechal 29
 500g Carne Roja de Lomo Madurado a la Piedra 46
 Chuletón de Ternera a la Parrilla 28
 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 ● 28
 Perdiz Escabechada ● 21
 Secreto Ibérico con Cebolla Caramelizada al Oporto ● 28

Complementos

Ajetes de Chinchón ● ● ● 10
 Ración de Patatas Fritas 5
 Pimientos Verdes Dulces ● ● ● 8

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

Infórmenos de su intolerancia // alergia para su preparación

Reglamento de Alérgenos EU 1169/2011



Postres

Arroz con Leche	●	7,50
Flan de la Casa	●●●	7
Natillas con toque de Anís de Chinchón	●●	7
Tiramisú (octubre a mayo)	●●●●●●	8
Tarta de Queso	●●●●●	8
Leche Frita con Helado de Vainilla	●●●●●●	8
Tarta de Chocolate con Sorbete de Mandarina	●●●●●●●	8
Tarta de Manzana con Helado de Vainilla	●●●●●	8
Tarta Helada al Whisky	●●●●●	8
Sorbete de Limón al Cava	●●●●●●	7,50
Sorbete de Mango o Mandarina al Vodka	●●●●●●●	7,50
Helado Artesano - 2 bolas	●●●●●	8,50
<i>*Sabores: Chocolate Intenso, Mango, Pistacho, Vainilla Gold</i>		
<i>Turrón Tradicional, Fresas Silvestres, Café Frappe (1Bola - 4,50€)</i>		
Contessa	●●●●●	6
Mango con Nata	●	10
Piña Natural		8

Infórmenos de su intolerancia/alergia para su preparación



Vinos Dulces - copa

España

Néctar PX 4

Portugal

Ramos Pinto Tawny Port 5

Hungría

Tokaj Édes Szamorodni 10

Menu



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





Startes

1/2 complete

Assorted Iberian Pork cold cuts ●	18	26
<i>Surtido Ibéricos</i>		
Iberian Ham	18	28
<i>Jamón Ibérico de Bellota</i>		
Matured Cheese ●	10	18
<i>Queso de Oveja Curado de leche cruda</i>		
Melon with Iberian Ham		16
<i>Melón con Jamón</i>		
Anchovies with grated Tomato and Avocado ●	15	26
<i>Anchoas del Cantábrico con Tomate Rallado y Aguacate</i>		
Duck foie (homemade) ●		19
<i>Foie de Pato hecho en nuestro Restaurante</i>		
Iberia Salad Homemade (potato and vegetables salad with tuna fish, hard boiled egg and mayonaise sauce) ●●●●	8	14
<i>Ensaladilla Iberia</i>		
Garlic Shrimps (cooked with garlic and chili peper) ●●		21
<i>Gambas al Ajillo</i>		
Galician Style Octopus (boiled and served with steamed potatoes, olive oil and paprika) ●●●		32
<i>Pulpo a la Gallega</i>		
Fresh Calamari: batter-fried calamari rings ●●●●●●		24
<i>Calamar de Potera a la Andaluza</i>		
Garlic Clams ●		30
<i>Almejas al Ajillo</i>		
Calamari with Onions Poached in olive oil ●●●● (October to May)	12	22
<i>Chiripones Encebollados</i>		
Grilled Calamari ●●●● (June to September)	14	25
<i>Chiripones a la Plancha</i>		
Grilled Chorizo		7
<i>Chorizo de Pueblo a la Brasa, unidad</i>		
Bacon (pancetta) from Soria ●●●	9	17
<i>Torreznos de Soria</i>		
Lamb Sweetbreads		29
<i>Mollejas de Cordero Lechal</i>		
Chinchón-Style Tripe		18
<i>Callos a la Madrileña</i>		
Black Pudding with Quail eggs and Pine Nuts ●●		14
<i>Morcilla de Pueblo con Huevo de Codorniz y Piñones</i>		
Fried Paprika Sausage and Black Pudding ●●●	9	15
<i>Chistorra y Morcilla de Burgos</i>		
Red Peppers Filled with Oxtail Stew ●●●●		24
<i>Pimientos de Piquillo Rellenos de Rabo de Toro</i>		
Ham Croquettes (homemade) ●●●	9	15
<i>Croquetas Caseras de Jamón</i>		
Prawn Croquettes (homemade) ●●●●●	9	16
<i>Croquetas Caseras de Gambas</i>		

Prices €/VAT included



CRUSTÁCEOS



SESAMO



FRUTOS DE CÁSCARA



GLUTEN



HUEVO



PESCADO



MOLUSCOS



MOSTAZA



APIO



CACAHUETES



LÁCTEOS



SULFITO



SOJA



ALTRAMUCES

Soup from September to May

Beans Cooked with Pork	16	
<i>Judías de la Casa con Matanza</i>		
Castilian Garlic Soup	15	● ●
<i>Sopa de Ajo Castellana</i>		
Noodle Soup (boiled meat and vegetables)	14	●
<i>Sopa de Cocido Iberia</i>		

Soup from May to September

Garlic Cold Soup	14	● ● ● ●
Salmorejo with Ham	8	● ● ●

complete

Eggs

Scrambled Eggs with Garlic Sprouts, Prawns and Asparagus	● ● ● ● ●	21
<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)		9
<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)	● ● ● ●	16
<i>Ensalada Especial de la Casa, para 2 personas</i>		
Tomato, Avocado and Tuna Belly	●	18
<i>Mejor Tomate de Temporada con Aguacate y Ventresca</i>		
Lamb's Lettuce salad with Raspberry, Cherry Tomato, Goat Cheese and Foie	● ●	18
<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	● ● ●	18
<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		16
<i>Espárragos Verdes a la Plancha</i>		
Asparagus with Two Sauces	● ● ●	16
<i>Espárragos Blancos 2 Salsas</i>		
Artichokes Cooked with Ham		18
<i>Alcachofas con Tropiezos de Jamón</i>		

Bread	●	2,50 / Gluten Free Bread	3,50
<i>Pan</i>		<i>Pan sin gluten</i>	

Prices €/VAT included

Tell us about your cooking allergy/intolerance



CRUSTACEOS



SESAMO



FRUTOS DE CÁSCARA



GLUTEN



HUEVO



PESCADO



MOLUSCOS



MOSTAZA



APIO



CACAHUETES



LÁCTEOS



SULFITO



SOJA



ALTRAMUCES

Fish

complete

Garlic Grilled Sea Bass ●●●	28
<i>Lubina a la Bilbaína</i>	
Garlic Grilled Monkfish ●●●	34
<i>Sapito de Rape a la Bilbaína</i>	
Grilled or Galician-Style Turbot (boiled and served with steamed potatoes, olive oil and paprika) ●●●	29
<i>Ración de Rodaballo a la Plancha o Gallega</i>	
Hake ●●● (grilled, battered ●● or in green sauce ●●●●)	28
<i>Merluza al Gusto</i>	
Battered hake in dices ●●●●	24
<i>Taquitos de Merluza</i>	
Sole ●●● (grilled, battered ●● or meunière ●●●●)	32
<i>Lenguado al Gusto</i>	
Cocochas (hake cheeks) ●●● battered ●● or in oil and garlic sauce	33
<i>Cocochas de Merluza Rebozadas o Pil-Pil</i>	

Meat

Stuckling Lamb Roasted in a wood-burning oven (1/4) - serves two	69
<i>Cordero Lechal Asado en Horno de Leña 1/4 (2 personas)</i>	
Stuckling Lamb Roasted in a wood-burning oven - serves one	36
<i>Ración de Cordero Lechal Asado en Horno de Leña</i>	
Stuckling Lamb Chops	29
<i>Chuletillas de Cordero Lechal</i>	
Grilled Matured Beef (eight years old) , 500 g	46
<i>500 g Carne Roja a la Piedra de Lomo Viejo</i>	
Beef Chop	28
<i>Chuletón de Ternera a la Parrilla</i>	
Churrasco -rib beef steak-	28
<i>Churrasco de Lomo Alto a la Parrilla</i>	
Beef Entrecôte -rib eye steak-	26
<i>Entrecot de Lomo Bajo a la Parrilla</i>	
Beef Sirloin Steak	29
<i>Solomillo de Carne Roja a la Parrilla</i>	
Oxtail stew ●	28
<i>Rabo de Toro Estofado</i>	
Marinated Partridge -per unit- ●	21
<i>Perdiz Escabechada</i>	
Secreto Ibérico (highly-marbled cut of iberian pork from behind the shoulder blade) with caramelized onions and port wine sauce ●	28
<i>Secreto Ibérico con Cebolla Caramelizada al Oporto</i>	

Prices €/VAT included

Tell us about your cooking allergy/intolerance





Dessert Homemade

Rice pudding ●	7,50
<i>Arroz con Leche</i>	
Crema caramel ●●	7
<i>Flan de la Casa</i>	
Custard ●●	7
<i>Natillas de Chinchón</i>	
Tiramisú (October to May) ●●●●●●	8
<i>Tiramisú</i>	
Cheese Cake ●●●●●●	8
<i>Tarta de Queso</i>	
Leche frita (dessert made of milk thickened with flour, coated with egg and fried) ●●●●●●	8
<i>Leche Frita con Helado de Vainilla</i>	
Chocolate cake with mandarin orange sorbet ●●●●●●	8
<i>Tarta de Chocolate con Helado de Mandarina</i>	
Apple cake with vanilla ice-cream ●●●●●●	8
<i>Tarta de Manzana con Helado de Vainilla</i>	
Whisky ice-cream cake ●●●●●●	8
<i>Tarta Helada al Whisky</i>	
Lemon sorbet with cava, Mango or Mandarin orange with vodka	7,50
<i>Sorbete de Limón al Cava, Mango o Madarina al Vodka</i> ●●●●●●	
Handmade Ice-cream ●●●●●●●●	8,50
<i>(Vanilla Gold, Chocolate, Coffee Frappe, Strawberry, Mango, Pistacho)</i>	
<i>Helado 2 bolas (Vainilla Gold, Chocolate, Café Frappe, Fresas Silvestres, Mango, Pistacho,)</i>	
Chocolate ice-cream cake ●●●●●●	6
<i>Contessa</i>	
Mango and cream ●	10
<i>Mango con Nata</i>	
Natural Pineapple	8
<i>Piña Natural</i>	

Tell us about your cooking allergy/intolerance



CRUSTACEOS



SÉSAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN



HUEVO



PESCADO



MOLUSCOS



MOSTAZA



APIO



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