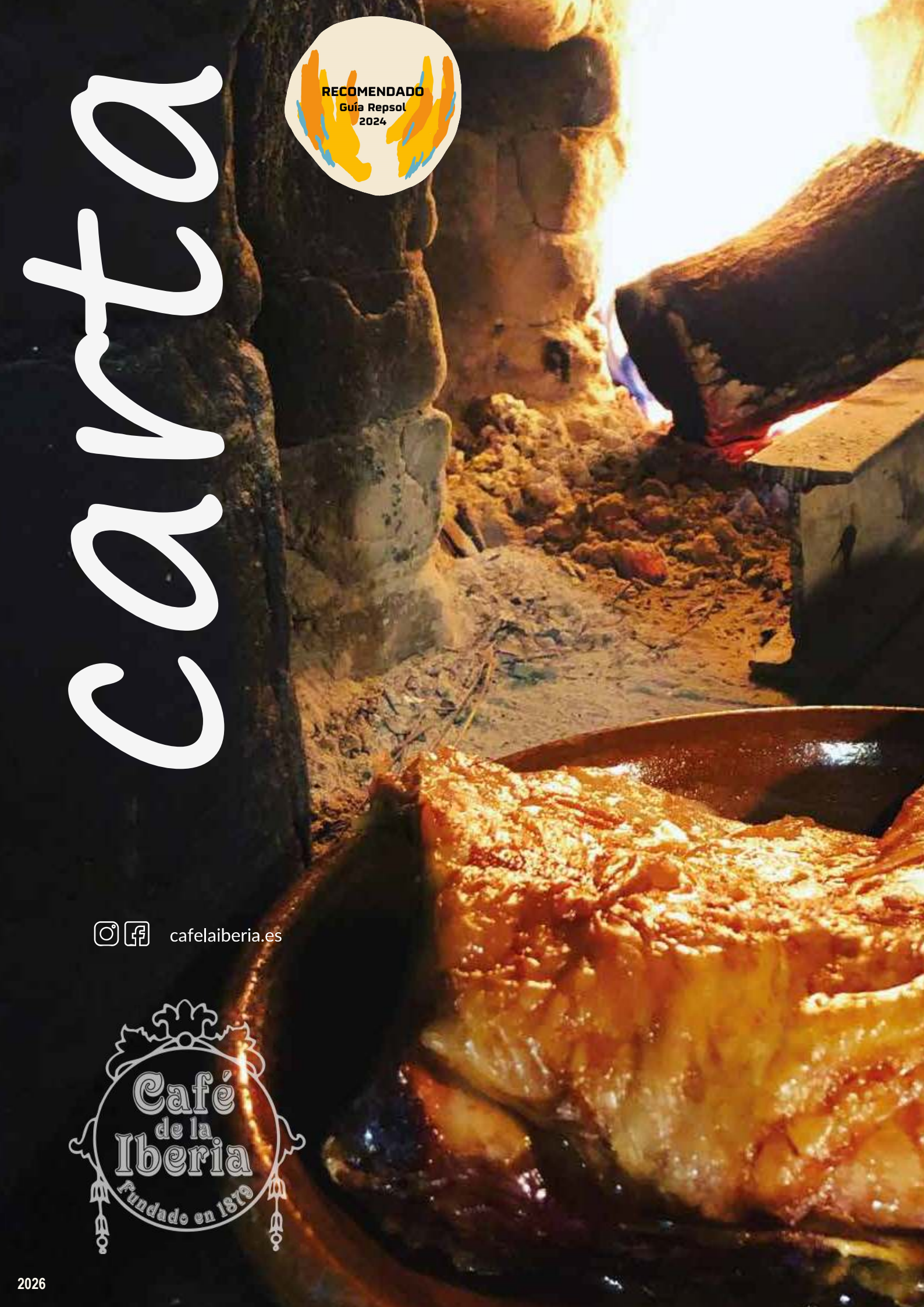
carta

RECOMENDADO
Guía Repsol
2024



cafelaiberia.es

Café de la Iberia
Fundado en 1870

2026

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
**Media ración anchoas 4 unidades, ración completa 8 unidades*		
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		32
Chipirón de Potera a la Plancha		26
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
**Ración completa de croquetas 8 unidades*		
Revuelto Especial de la Casa *(Espárragos Trigueros, Setas, Ajetes y Gambas)*		21
Huevos Rotos *sobre Patatas Fritas con Ajetes de Chinchón y Jamón*		18

Pan 2,50

Pan sin Gluten 3,50

Ensaladas

Ensalada del Tiempo *(Lechuga, Tomate y Cebolleta)*	9
Ensalada Especial de la Casa *(Endivia, Arándanos, Queso Azul, Brotes de Ensalada, Tomate Cherry, Anchoa Ahumada, Zanahoria, Espárragos Blancos, Cebolleta y Ventresca)*	16
Mejor Tomate de Temporada con Aguacate y Ventresca	18
Ensalada de Canónigos *(Frambuesa, Tomate Cherry, Queso de Cabra y Foie)*	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

CRUSTÁCEOS · SÉSAMO · FRUTOS DE CÁSCARA · GLUTEN · HUEVO · PESCADO · MOLUSCOS · MOSTAZA · APIO · CACAHUETES · LÁCTEOS · SULFITO · SOJA · ALTRAMUCES

Nuestra Cuchara

Septiembre a Mayo

Judías de la Casa con Matanza 16
Sopa de Ajo Castellana 15
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	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)	75
Ración de Cordero Lechal Asado en Horno de Leña	40
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

CRUSTÁCEOS · SÉSAMO · FRUTOS DE CÁSCARA · GLUTEN · HUEVO · PESCADO · MOLUSCOS · MOSTAZA · APIO · CACAHUETES · LÁCTEOS · SULFITO · SOJA · ALTRAMUCES

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*

**Sabores: Chocolate Intenso, Mango, Pistacho, Vainilla Gold*
Turrón Tradicional, Fresas Silvestres, Café Frappe (1Bola - 4,50€)

Contessa	*6*
Mango con Nata	*10*
Piña Natural	*8*

Infórmenos de su intolerancia/alergia para su preparación

CRUSTÁCEOS · SÉSAMO · FRUTOS DE CÁSCARA · GLUTEN · HUEVO · PESCADO · MOLUSCOS · MOSTAZA · APIO · CACAHUETES · LÁCTEOS · SULFITO · SOJA · ALTRAMUCES

Vinos Dulces - copa

España

Néctar PX 4

Portugal

Ramos Pinto Tawny Port 5

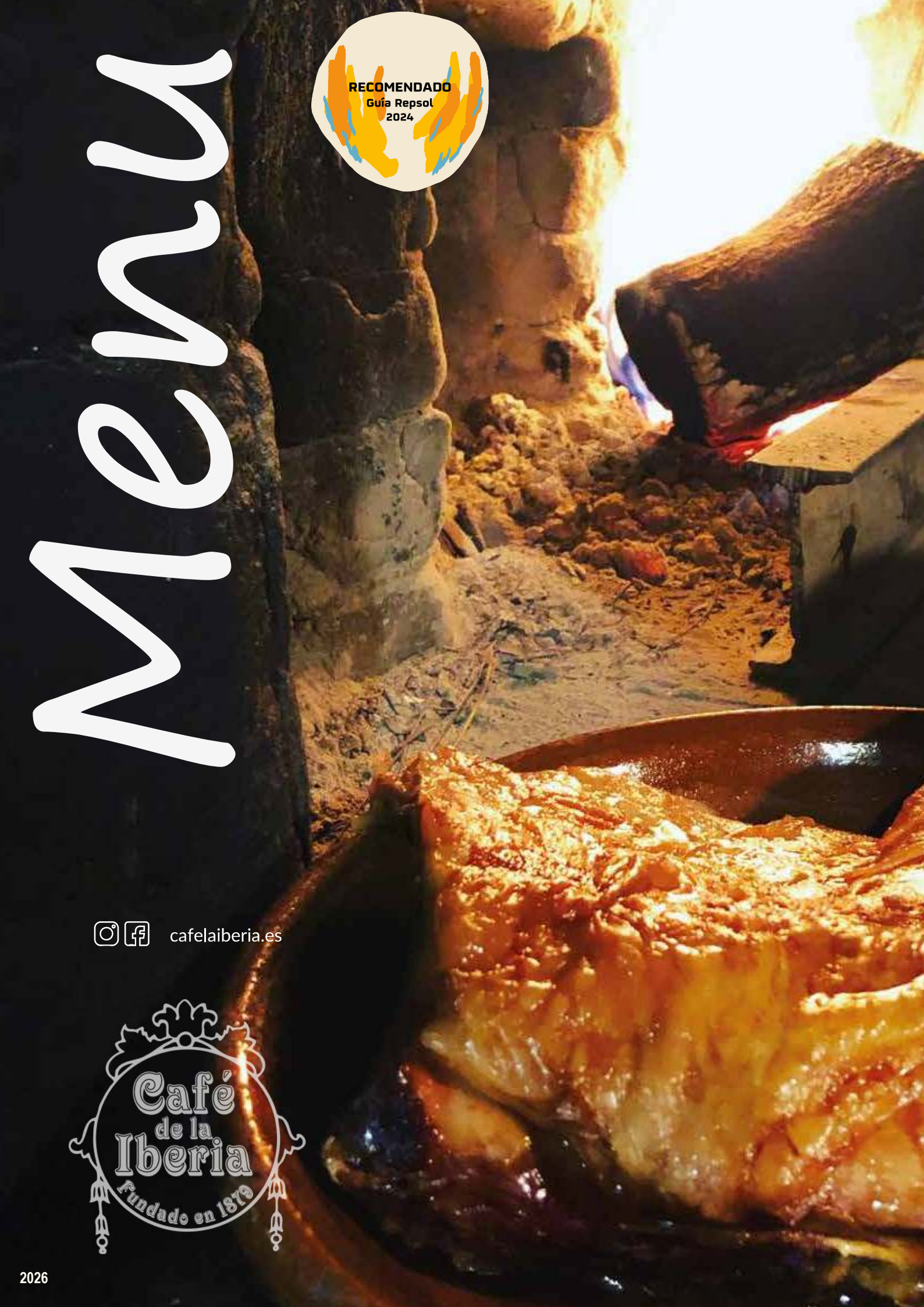
Hungría

Tokaj Édes Szamorodni 10

Precios expresados en €/IVA incluido

Menu

RECOMENDADO
Guía Repsol
2024



cafelaiberia.es

Café de la Iberia
Fundado en 1870

2026

Startes

	1/2	complete
Assorted Iberian Pork cold cuts	18	26
Surtido Ibéricos		
Iberian Ham	18	28
Jamón Ibérico de Bellota		
Matured Cheese	10	18
Queso de Oveja Curado de leche cruda		
Melon with Iberian Ham		16
Melón con Jamón		
Anchovies with grated Tomato and Avocado	15	26
Anchoas del Cantábrico con Tomate Rallado y Aguacate		
Duck foie *(homemade)*		19
Foie de Pato hecho en nuestro Restaurante		
Iberia Salad Homemade *(potato and vegetables salad with tuna fish, hard boiled egg and mayonaise sauce)*	8	14
Ensaladilla Iberia		
Garlic Shrimps *(cooked with garlic and chili peper)*		21
Gambas al Ajillo		
Galician Style Octopus *(boiled and served with steamed potatoes, olive oil and paprika)*		32
Pulpo a la Gallega		
Fresh Calamari: *batter-fried calamari rings*		24
Calamar de Potera a la Andaluza		
Garlic Clams		32
Almejas al Ajillo		
Garlic Grilled Calamari		26
Chiripirón a la Plancha		
Grilled Chorizo		7
Chorizo de Pueblo a la Brasa, unidad		
Bacon (pancetta) from Soria	9	17
Torreznos de Soria		
Lamb Sweetbreads		29
Mollejas de Cordero Lechal		
Chinchón-Style Tripe		18
Callos a la Madrileña		
Black Pudding with Quail eggs and Pine Nuts		14
Morcilla de Pueblo con Huevo de Codorniz y Piñones		
Fried Paprika Sausage and Black Pudding	9	15
Chistorra y Morcilla de Burgos		
Red Peppers Filled with Oxtail Stew		24
Pimientos de Piquillo Rellenos de Rabo de Toro		
Ham Croquettes ***(homemade)***	9	15
Croquetas Caseras de Jamón		
Prawn Croquettes ***(homemade)***	9	16
Croquetas Caseras de Gambas		
French Fries		5
Patatas Fritas		

Prices €/VAT included

CRUSTÁCEOS · SÉSAMO · FRUTOS DE CÁSCARA · GLUTEN · HUEVO · PESCADO · MOLUSCOS · MOSTAZA · APIO · CACAHUETES · LÁCTEOS · SULFITO · SOJA · ALTRAMUCES

Soup from September to May

Beans Cooked with Pork 16
Judías de la Casa con Matanza

Castilian Garlic Soup 15
Sopa de Ajo Castellana

Noodle Soup *(boiled meat and vegetables)* 14
Sopa de Cocido Iberia

Soup from May to September

Garlic Cold Soup 14
Salmorejo with Ham 8

complete

Eggs

Scrambled Eggs with Garlic Sprouts, Prawns and Asparagus 21
Revuelto Especial de la Casa (espárragos trigueros, setas, ajetes y gambas)

Scrambled Eggs with Potatoes, Garlic Sprouts and Ham 18
Huevos Rotos sobre Patatas Fritas con Ajetes de Chinchón y Jamón

Salads

Seasonal Salad (lettuce, tomato and onion) 9
Ensalada del Tiempo, lechuga, tomate y cebolleta

Special Salad - served two - (lettuce, blueberries, roquefort, tomato, smoked anchovy, carrot, cherry tomato, spring onion, sprouts and tuna belly) 16
Ensalada Especial de la Casa, para 2 personas
endivia, brotes de ensalada, arándanos, queso azul, tomate cherry, anchoa ahumada, zanahoria, cebolleta y ventresca

Tomato, Avocado and Tuna Belly 18
Mejor Tomate de Temporada con Aguacate y Ventresca

Lamb´s Lettuce salad with Raspberry, Cherry Tomato, Goat Cheese and Foie 18
Ensalada de Canónigos con Frambuesa, Tomate Cherry, Queso de Cabra y Foie

Baked Red Peppers Roasted in a wood-burning oven (homemade) with Hard Boiled Egg and Tuna Belly 18
Asadillo de Pimientos, asados en horno de leña, con Huevo Duro y Ventresca

Vegetables

Baby Broad Beans cooked with Fried Egg and Ham 18
Habitas con Huevo Frito y Jamón

Grilled Green Asparagus 16
Espárragos Verdes a la Plancha

Asparagus with Two Sauces 16
Espárragos Blancos 2 Salsas

Artichokes Cooked with Ham 18
Alcachofas con Tropiezos de Jamón

Bread 2,50 / Gluten Free Bread *3,50*
Pan *Pan sin gluten*

Prices €/VAT included

Tell us about yout cooking allergy/intolerance

CRUSTÁCEOS · SÉSAMO · FRUTOS DE CÁSCARA · GLUTEN · HUEVO · PESCADO · MOLUSCOS · MOSTAZA · APIO · CACAHUETES · LÁCTEOS · SULFITO · SOJA · ALTRAMUCES

Fish

complete

Garlic Grilled Sea Bass — 28
Lubina a la Bilbaína

Garlic Grilled Monkfish — 34
Sapito de Rape a la Bilbaína

Grilled or Galician-Style Turbot *(boiled and served with steamed potatoes, olive oil and paprika)* — 29
Ración de Rodaballo a la Plancha o Gallega

Hake *(grilled, battered or in green sauce)* — 28
Merluza al Gusto

Battered hake in dices — 24
Taquitos de Merluza

Sole *(grilled, battered or meuniére)* — 32
Lenguado al Gusto

Cocochas (hake cheeks) *battered or in oil and garlic sauce* — 33
Cocochas de Merluza Rebozadas o Pil-Pil

Meat

Stuckling Lamb Roasted in a wood-burning oven (1/4) - serves two — 75
Cordero Lechal Asado en Horno de Leña 1/4 (2 personas)

Stuckling Lamb Roasted in a wood-burning oven - serves one — 40
Ración de Cordero Lechal Asado en Horno de Leña

Stuckling Lamb Chops — 29
Chuletillas de Cordero Lechal

Grilled Matured Beef (eight years old) , 500 g — 46
500 g Carne Roja a la Piedra de Lomo Viejo

Beef Chop — 28
Chuletón de Ternera a la Parrilla

Churrasco -rib beef steak- — 28
Churrasco de Lomo Alto a la Parrilla

Beef Entrecôte -rib eye steak- — 26
Entrecot de Lomo Bajo a la Parrilla

Beef Sirloin Steak — 29
Solomillo de Carne Roja a la Parrilla

Oxtail stew — 28
Rabo de Toro Estofado

Marinated Partridge -per unit- — 21
Perdiz Escabechada

Secreto Ibérico *(highly-marbled cut of iberian pork from behind the shoulder blade) with caramelized onions and port wine sauce* — 28
Secreto Ibérico con Cebolla Caramelizada al Oporto

Prices €/VAT included

Tell us about yout cooking allergy/intolerance

CRUSTÁCEOS · SÉSAMO · FRUTOS DE CÁSCARA · GLUTEN · HUEVO · PESCADO · MOLUSCOS · MOSTAZA · APIO · CACAHUETES · LÁCTEOS · SULFITO · SOJA · ALTRAMUCES

Dessert Homemade

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

Tell us about yout cooking allergy/intolerance

CRUSTÁCEOS · SÉSAMO · FRUTOS DE CÁSCARA · GLUTEN · HUEVO · PESCADO · MOLUSCOS · MOSTAZA · APIO · CACAHUETES · LÁCTEOS · SULFITO · SOJA · ALTRAMUCES

Sweets Wines

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

@cafedelaiberia

Restaurante Asador Café de la Iberia

Prices €/VAT included