

Entradas a compartir

- ✘ Picadillo de la matanza con huevo
12.55 (½ Ración 7.40)
- Revuelto de langostinos y cebolla en dos texturas
13.00 (½ Ración 7.70)
- Croquetas de bacalao y puerros
13.00 (½ Ración 7.70)
- Croquetas de cecina y senderuelas
13.00 (½ Ración 7.70)
- ✘ Paté casero con confitura de frutas del bosque
13.00 (½ Ración 7.70)
- ✔ ✘ Verduras al natural con cremoso de coliflor
y aceite de arbequina
13.00 (½ Ración 7.70)

Nuestros loncheados gourmet

- ✘ Jamón de pato casero con ralladura de foie fresco,
germinados y brotes tiernos
17.75 (½ Ración 9.50)
- ✘ Lengua de ibérico curada en casa con toques
ahumados, almendra tostada, alcaparones
encurtidos y eneldo fresco
16.70

Menú del Chef

Apertivos	
Primero	
Pescado	
Sorbete	
Carne	
Postre/ Bebida /Café	
Menú para mesas completas	43.50

Degustaciones Individuales

- ✔ ✘ Ensalada de salmón, queso de cabra y naranja con vinagreta de miel y mostaza
4.70
- ✔ ✘ Degustación de crema de apionabo y patata ahumada con cremoso
de remolacha y berberechos al natural
5.60
- ✘ Degustación de callos de bacalao con tocineta ibérica y pochas
6.90
- ✘ Degustación de judiones de La Granja al estilo tradicional
7.15
- Saquito de pasta brick relleno de langostinos y pimientos
3.45
- ✘ Cigalas a la plancha con salteado de habitas, mousse de queso y miel cítrica de romero
6.40
- ✘ Risotto de boletus y calabacín con aroma de trufa y pavesano.
5.90
- ✘ Pulpo a la plancha con patatas confitadas al tomillo y alioli de piquillos y queso
12.00

- ✔ Platos vegetarianos o adaptables
- ✘ Sin Gluten

Estos precios incluyen el IVA.

Los símbolos expuestos son meros indicadores de los ingredientes usados. La Postal no tiene una cadena de elaboración exclusiva para alérgenos. Para su mayor seguridad, en caso de padecer alguna alergia y/o intolerancia comuníquese a nuestro personal de sala. Gracias.

Pescados

- × *Pez San Pedro a la plancha con risotto de chipirones, pesto, alioli y crujiente de tinta*
24.90
- × *Bacalao gratinado con dos alioli (ajo negro y albahaca) y cremosos de tinta y piparras*
22.50
- × *Lubina a la plancha con all i pebre de callos y gambones y ajo dulce*
23.50

Cárnes

- × *Costilla Black Angus a baja temperatura con pure de boniato y cardamomo y salsa de su jugo*
22.95
- × *Solomillo a la plancha con taco de foie, pastel de pancetilla y patata y cebollitas guisadas*
24.90
- × *Entrecot de vaca vieja con guarnición (Larga curación, sabor intenso)*
23.10
- × *Cochinillo crujiente confitado en leche, con parmentier, manzana ácida y maracuya*
23.90
- × *Paletilla de lechal confitada con miel y romero durante 12 horas y su jugo ligado*
23.65

De nuestro horno de leña

- × *Ración de cochinillo de Segovia asado Marca de garantía (Por encargo)*
23.90
- × *Cuarto de cordero lechal (por encargo)*
45.90

Para acompañar nuestros asados

- × *Ración de patatas fritas*
5.90 (½ ración 3.20)
- × *Ensalada Normal (Lechuga, tomate y cebolla)*
6.30
- × *Ensalada Mixta (atún, maíz, espárragos, huevo duro y aceitunas)*
8.90

Ración de pan 1.50

- × Ración de pan sin gluten 1,75

Para los más pequeños

Adaptación de menús infantiles para compartir suplemento 3,85

Menú nº 1

- Plato combinado (filete de lomo a la plancha, macarrones, croquetas y patatas fritas)
- × Muñeco de helado
- Pan, agua o refresco
- 13.95

Menú nº2

- Macarrones con picadillo
- × Chuletitas de lechal con patatas fritas
- × Muñeco de helado
- Pan, agua o refresco
- 17.95

- ✓ Platos vegetarianos o adaptables
- × Sin Gluten

Estos precios incluyen el IVA.

Los símbolos expuestos son meros indicadores de los ingredientes usados. La Postal no tiene una cadena de elaboración exclusiva para alérgenos. Para su mayor seguridad, en caso de padecer alguna alergia y/o intolerancia comuníquese a nuestro personal de sala. Gracias