

### 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, alcaparrones  
encurtidos y eneldo fresco  
16.70

### Menú del Chef

Aperitivos	
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 pochias  
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 parmesano.  
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 indicativos 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

### Carnes

- ⊗ *Presa de bellota 100% ibérica ecológica Montenevado con cremoso de boniato y tirabeques salteados*  
21.50
- *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 (1/2 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

- *Platos vegetarianos o adaptables*
- ⊗ *Sin Gluten*

#### Menú nº2

*Macarrones con picadillo*

- ⊗ *Chuletitas de lechal con patatas fritas*

- ⊗ *Muñeco de helado*

*Pan, agua o refresco*

17.95

*Estos precios incluyen el IVA.*

*Los símbolos expuestos son meros indicativos 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.*