

Entradas a compartir

- ✳ Picadillo de la matanza con huevo
14.90 (½ Ración 8.50)
- Revuelto de langostinos y cebolla en dos texturas
14.90 (½ Ración 8.50)
- Croquetas de bacalao y puerros
14.90 (½ Ración 8.50)
- Croquetas de cecina y senderuelas
14.90 (½ Ración 8.50)
- ✳ Paté casero con confitura de frutas del bosque
14.90 (½ Ración 8.50)
- ✳ Verduras salteadas con salsa de tamarindo,
tofu rebozado y anacardos
14.90 (½ Ración 8.50)
- ✳ Ensalada de conejo escabechado en cama de
lombarda y manzana con pipas de
calabaza caramelizadas
16.50
- ✳ Burrata con tartar de tomate, calabacín
y salsa pesto
18.25

Nuestros loncheados gourmet

- ✳ Jamón de pato casero con ralladura de foie
fresco, germinados y brotes tiernos
22.50 (½ Ración 11,75)
- ✳ Lengua de vaca curada en casa con toques
ahumados, almendra tostada, alcaparrones
encurtidos y eneldo fresco
17.50

Menú del Chef

(Comida hasta las 15:00 y cena hasta las 22:00)

Aperitivos
2 Primeros
Pescado
Cortante
Carne
Postre/ Bebida /Café
50.50

Menú para mesas completas

Degustaciones Individuales

- ✳ Chutney de mango y calabaza, salmón ahumado con sus huevas y eneldo
7.95
- ✳ Guiso thai de curry rojo y orejitas de cochinillo con noodles fritos y lima
8.25
- ✳ Sardina escabechada con naranja, crema de queso y germinados
7.60
- ✳ Degustación de judiones de La Granja al estilo tradicional
9.20
- Saquito de pasta brick relleno de langostinos y pimientos
4.30
- Tostada de brioche y cigalas, salsa holandesa, miel de cigala e ibérico crujiente
9.80
- Tartar de solomillo de buey con su aliño en pan bao frito y yema de codorniz
8.50
- ✳ Risotto de boletus y calabacín con aroma de trufa y parmesano.
7.50

- ✳ Platos vegetarianos o adaptables
- ✳ Sin Gluten

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

Estos precios incluyen el IVA.

Pescados

- ✘ *Pez San Pedro a la plancha con risotto de almendra y langostino, alioli de verdejo y espagueti de mar*
26.90
- ✘ *Bacalao braseado con dos pilpil y salteado de kale y setas*
25.70
- ✘ *Lubina a la plancha sobre ratatouille de endriva y boletus en su salsa y gambones*
26.80
- ✘ *Taco de atún con biscayene de ibérico y alcaparrones*
23.40

Carnes

- ✘ *Solomillo a la plancha con taco de foie, pastel de pancetilla y patata y cebollitas guisadas*
28,90
- ✘ *Entrecot de vaca vieja con guarnición (Larga curación, sabor intenso)*
28,90
- ✘ *Cochinillo crujiente confitado en leche, con parmentier, manzana ácida y maracuya*
26,90
- ✘ *Paletilla de lechal confitada con miel y romero durante 12 horas y su jugo ligado*
28,90
- Costilla de vaca a baja temperatura con buñuelo de patata y salsa de su jugo*
22,90

De nuestro horno de leña

- ✘ *Ración de cochinillo de Segovia asado*
Marca de garantía (Por encargo)
26.90
- ✘ *Cuarto de cordero lechal (por encargo)*
57.50

Para acompañar nuestros asados

- ✘ *Ración de patatas fritas*
6.60 (½ ración 4.00)
- ✘ *Ensalada Normal (Lechuga, tomate y cebolla)*
6.90
- ✘ *Ensalada Mixta (atún, maíz, espárragos, huevo duro y aceitunas)*
9.50

Ración de pan 1.85

✘ Ración de pan sin gluten 2.00

Para los más pequeños

Adaptación de menús infantiles para compartir suplemento 4.50

Menú nº 1

- ✘ *Plato combinado (filete de lomo a la plancha, macarrones, croquetas y patatas fritas)*
- ✘ *Muñeco de helado*
- Pan, agua o refresco*
- 18.90

Menú nº 2

- Macarrones con picadillo*
- ✘ *Chuletitas de lechal con patatas fritas*
- ✘ *Muñeco de helado*
- Pan, agua o refresco*
- 23.90

- ✘ *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.