

Le Recomendamos ...

Paté casero de Hígado de Pato 12,00€

Elaborado con manteca de cacao y pimienta rosa, servido con mermelada de frutos rojos

Ensalada Cicer 12,00€

Garbanzos templados y especiados con pimienta rosa y orégano; tomate concassé, huevo sancochado, pimientos rojos asados, olivas negras aliñado con vinagreta de cominos

Potaje de Legumbres con verduras y Boletus 16,00€

Jabalí con salsa de Boletus 18,00€

Lomo de Jabalí macerado en Brandy y especias, sobre cama de puerro y manzana

Solomillo de cerdo Ibérico con Queso de Cabra 20,00€

Solomillo de cerdo Ibérico relleno de queso de cabra, en salsa de mermelada de ciruela Claudia servido sobre cama de berenjena frita

Yogur artesano con uva, nueces y miel 5,50€

Tarta de Chocolate y Nueces 5,50€

... Para comenzar ...

... frío ...

Anchoas del Cantábrico acompañadas de pimientos asados 18,00€

Jamón Ibérico de cortado a mano 18,00€

Queso Curado de Oveja de "El Pastor de Miraflores de la Sierra"
acompañado de mermelada de Cerveza 16,00€

Paté de Hígado de Pato 12,00€

Elaborado con manteca de cacao y pimienta rosa, servido con mermelada de frutos rojos

Paté casero de Queso Cabrales y Dátiles 12,00€

Acompañado de mermelada de cerveza y de pimiento rojo

...Ensaladas...

"Cicer" 12,00€

Garbanzos templados y especiados con pimienta rosa y orégano; tomate concassé, huevo sancochado, pimientos rojos asados, olivas negras aliñado con vinagreta de cominos

"Pajar" 11,00€

tomate con pimiento del piquillo, ventresca y aceitunas

"Otoño" 12,00€

Espinacas, tomate, queso fresco templado de cabra, nueces, uvas y aliñada con vinagreta de miel

"Bosque" 15,00€

Mezcla de canónigo, tomate, boletus templados, micuitc y frutos rojos

Precios con IVA incluido

... Para comenzar ...

... caliente ...

Foië de Hígado de Pato con Boletus y Calabacín 22,00€
Servido sobre crema de plátano

Degustación de Setas de la zona 25,00€

Caldea de Boletus Edulis y Pinícola de los "Pinganillos" 22,00€

Judiones con chorizo, rabo y orejo 16,00€

Potaje de Legumbres con verduras y Boletus 16,00€

Revuelto de Morcilla 9,50€

Huevos "Estrellaos" 9,50€
Patata, huevo, jamón y chorizo

Tosta de Boletus con Micuit de Pato 9,50€

Tosta del Fraile Anchoa del Cantábrico sobre Escalibada de Verdura 9,50€

Sopa de Cocido con virutas de Jamón y Huevo Cocido 9,00€

Cocido Madrileño /por encargo/ 25,00€/persona

... nuestras croquetas de ...

... Ropa Vieja 9,50€

... Bacalao 9,50€

... Cabrales con Nueces 9,50€

... Morcilla con Manzana 9,50€

... Boletus con Queso 10,00€

Precios con IVA incluido

... Continuamos ...

.... carnes

Lomo de Vaca madura 25,00€

Chuletón de ternera 24,00€

Entrecot de ternera 19,00€

Chuletillas de Lechal 20,00€

Solomillo de Ternera 24,00€

Acompañado de salsa cabrales o pimienta

...Los asados de Caldea... /por encargo/

Cuarto de Lechal, para dos personas 44,00€

Paletilla de lechal 22,00€

Cuarto de Cochinillo, para dos personas 44,00€

Precios con IVA incluido

... Continuamos ...

... atrevidos...

Pluma de Ibérico 20,00€

Combinado con piña y reducción de Pedro Ximénez

Jabalí con salsa de Boletus 18,00€

Lomo de Jabalí macerado en Brandy y especias sobre cama de puerro y manzana

Carrilleras al Chocolate Blanco 20,00€

Carrilleras de cerdo en salsa de chocolate blanco de la Fábrica de Chocolate "San Lázaro"

Codornices 20,00€

Rellenas de setas, pasas y piñones en salsa de uva tinta

Pierna de lechal 20,00€

Deshuesada y rellena de boletus, nueces y dátiles

Solomillo de cerdo Ibérico con Queso de Cabra 20,00€

Solomillo de cerdo Ibérico relleno de queso de cabra, en salsa de mermelada de ciruela Claudia servido sobre cama de berenjena frita

... pescados ...

Lubina 18,00€

Horneada en su propio jugo

Salmón 18,00€

Lomo de salmón cubierto de salsa de pimiento rojo

Bacalao 19,00€

Bacalao al horno sobre una cama de patata con pimientos aliñados

Precios con IVA incluido