

CARTA DEL HOTEL IBERUM - ILLESCAS

Entrantes

. Jamón ibérico de bellota 100 %	30 €
. Queso manchego D.O Reserva	16 €
. Lomo ibérico de bellota 100%	27 €
. Callos a la madrileña tradicionales	18 €
. Boquerones victorianos fritos a la andaluza	17 €
. Pulpo de Pedreiro al carbón con revolcona	24 €
. Pulpo a la gallega con cachelos	24 €
. Rabas de calamar con huevo y sal del Himalaya	24 €
. Buñuelos de bacalao y miel de caña	19 €
. Croquetas de jamón ibérico de bellota 100 %	18 €
. Patatas bravas tradicionales con salsa Iberum	15 €
. Bogavante frito con ajitos, patatas y huevo (2 pax)	35 €
. Mollejas de cordero con tirabeques y jamón ibérico	26 €
. Torreznos de Soria con patatas revolconas	18 €

Nuestros fríos

. Ensaladilla con ventresca de atún y encurtidos	18 €
. Anchoas del cantábrico con pan tostado y tomate	
- M.A. Revilla con mantequilla "El Andral"	25 €
- Sanfilippo	27 €
. Tomate de temporada con ventresca y cebolla roja	21 €

Pastas

. Spaghetti a la carbonara tradicional	23 €
. Canelón gigante de jarrete, foie, boletus y trufa	24 €

Algo de marisco

. Gamba blanca a la plancha o cocida (250 gr)	29 €
. Gamba roja a la plancha o cocida (250 gr)	31 €
. Zamburiñas a la Bilbaína	3,50 €/ud

Del Mar

- . Lenguado de Estero a la plancha ó Menier 34 €
- . Lubina a la brasa 28 €/ p.p
- . Bacalao confitado a baja temperatura sobre crema de calabaza asada y espuma de trigueros 24 €

Nuestras carnes

- . Hamburguesa de angus, tomate, cebolla, lechuga, cheddar, pepinillo y salsa Big Mac 18 €
- . Solomillo de vacuno al carbón de encina con escalopón de foie y salsa de pimienta verde (opcional) 29 €
- . Entrecot de vaca madurada nacional a la parrilla 29 €
- . Chuletón de vaca madurada 45 días a la parrilla con carbón de encina (mínimo 2 pax) 1 kg 63 €
- . Cochinillo lechón segoviano asado a doble cocción, muy crujiente 30 €
- . Coquelet (picantón) de corral asado a baja temperatura 21 €
- . Paletilla de cordero lechal asada a baja temperatura con patatas panaderas 27 €

Nuestros tartares

- . Tartar de atún rojo de almadraba con algas, wakame y aguacate 25 €
- . Steak Tartar hecho in situ, con picante al gusto 27 €

Pregunte por nuestras sugerencias, casi siempre tenemos alguna cosita más, recién traída del mercado.