



El Aguila

ENTRANTES

1. **Tabla de queso** 18
Nuestra selección de quesos.
2. **Tabla de jamón** 24
Jamón 100% ibérico con pan tostado y tumaca.
3. **Pimientos de padrón** 9
Selección de pimientos de padrón km 0.
4. **Croquetas de jamón** 9
Croquetas caseras de jamón ibérico.
5. **Ensaladilla de atún** 9
Ensaladilla casera con huevas de salmón.
6. **Espárragos Romescu** 12
Espárragos trigueros con salsa romescu, manzana y nueces.
7. **Carpaccio de pulpo** 20
Láminas de pulpo con vinagreta de pimentón y miel, puntos de mayonesa de siracha y huevas de salmón.
8. **Gambas al Ajillo** 13
Gambas salteadas con aceite ajo y un toque de guindilla.
9. **Alcachofas con jamón** 15
Alcachofas de Tudela con jamón ibérico.
10. **Humus con tapenade y tostas** 9
Humus de garbanzos con tapenade estilo Provenza y tostas.

ENSALADAS

11. **Ensalada mixta** 10
Tomates, lechuga y cebolla.
12. **Tomates con clase** 15
Selección de tomates premium y aguacate aliñados con aceite de oliva virgen extra y sal.
13. **Ensalada con Burrata** 15
Tomates cortados, burrata fresca y pesto de albahaca.
14. **Ensalada César** 15
Nuestro pollo a baja temperatura y crujiente, mézclum de lechugas, picatostes, queso parmesano, anchoas y nuestra salsa césar.

ARROCES

15. **Arroz meloso** 18
Arroz de conejo y pollo con una cocción intermedia entre la paella y el arroz caldoso.
16. **Risotto de champiñones y setas** 14
Arroz de champiñones y setas con su punto de parmesano.

PASTAS

17. **Fagottini** 14
Fagotini de queso y pera.
18. **Agnolotti** 15
Agnolotti de carne braseada y reducción de tinto y champiñones.
19. **Tortellini** 13
Delicias de ricotta y espinaca con salsa de quesos.
20. **Tortellini gigante** 16
Tortellini negro de salmón y tomillo bañado en crema de marisco.

CARNES

21. **Solomillo de ternera** 25
Solomillo de ternera al grill con reducción Pedro Ximenez y verduras al horno.
22. **Lomo alto de ternera** 7
Ribeye de ternera al grill con pimientos de padrón y papas fritas. ^{100/g}
23. **Pechuga de pollo** 14
Pechuga de pollo al grill con papas fritas.
24. **Cochinillo de Segovia** 45
Cochinillo Segoviano asado en su jugo con papas fritas.
25. **Steak tartar** 25
Tartar de res al estilo del chef.

PESCADOS

26. **Bacalao** 19
Fusión de bacalao y romescu con pimientos y papas.
27. **Salmón** 18
Salmón a la plancha con verduras y papas arrugadas.
28. **Pulpo al estilo pueblo** 18
Rejo de pulpo troceado con cama de papa, pimentón de la Vera y AOVE.
29. **Pescado del día** s/m
Pescado local acompañado de papas arrugadas y mojos.
30. **Montaditos de Bacalao y Batata** 15
Bacalao a Baja temperatura sobre batata, con mayonesa de pimentón y almendras tostadas (3 uds.).

POSTRES

31. **Tiramisú** 7
Crema de Mascarpone, Bizcocho de Savoirdi, café 100% arábica y cacao en polvo.
32. **Tarta de queso** 9
Tarta de queso cremosa horneada con un toque de queso manchego y salsa casera de frutos rojos.
33. **Coulant de chocolate** 8
Coulant casero de chocolate con canelle de vainilla.
34. **Cremoso de mango y frutos rojos** 7
Crema fría de mango y nuestra selección de frutos rojos.
35. **Polvito Uruguayo** 7
Dulce de leche, Merengues y galletas trituradas con crema de mascarpone.