

ORIGEN



VENTA DEL POBRE 1853
HOTEL GASTRONOMICO

ENSALADAS Y VERDURAS

Pipirrana de bacalao  -12€

Ensalada verde-13€

Langostinos, gambas, uvas, nueces y queso fresco

Tomate de temporada-12€ / con

anchoas del Cantábrico-21€

Raf o variedad de tomate disponible

Salmorejo Venta del Pobre-7€

Con huevo y jamón ibérico. Toque de almendras.

Gazpacho con guarnición-6€

Pimiento Sweet Palermo bio Campojoyma,

demi glace de sus jugos, cebolleta y

boquerón encurtido-9€

Ensaladilla rusa clásica-9€

Salteado de setas, espárragos verdes y

crema de cebolla-14€

Parrillada de verduras-9€

NUESTRAS CONSERVAS

Boquerones en vinagre-7€

Congelados previamente durante al menos 24H en prevención del Anisakis.

Nuestro lomo de orza-8€

Nuestro bonito en salazón-8€

Torreznos como pipas con mojo de la Venta-9€

DESDE SIEMPRE...

Ajoblanco-5.5€

Anchoa del Cantábrico-2.5€/unidad

Pedido mínimo 4 unidades.

Croqueta de la casa de Jamón ibérico-2€/unidad

Pedido mínimo 2 unidades

Croqueta de la casa de gamba roja-

2.5€/unidad Pedido mínimo 2 unidades

NO FALLA...

Foie a la brasa con compota de mango-22€

Pulpo oreado (seco) a la brasa-26€

Pata de pulpo a baja temperatura, parmentier de patata y vinagreta de tomate seco-22€

Tartar de atún rojo Ricardo Fuentes-18€

Calamar nacional frito-19€

Boquerones fritos con mayonesa de lima-12€

ORIGEN



VENTA DEL POBRE 1853
HOTEL GASTRONÓMICO

CHACINAS Y QUESOS

Jamón ibérico de bellota (aprox.100gr)-25€

Panceta ibérica (aprox.100gr)-9€

Queso curado (aprox.120gr)-12€

Surtido de quesos-16€

CARNES

Solomillo de vaca-25€

A la brasa de encina.

Solomillo de vaca con foie-29€

A la brasa de encina.

T-bone de vaca (aprox. 800gr)-49€

Entrecot-22€

A la brasa de encina.

Chuletillas de cabrito fritas con ajos-23€

Paletilla de cabrito lechal a baja temperatura-29€

Chuletillas de cordero Segureño-19€

A la brasa de encina.

Chuleta de la Venta  (aprox. 400gr)-15€

A la brasa de encina.

Presca ibérica-19€

A la brasa de encina.

PESCADOS

Lomo de bacalao al pil-pil-21€

Calamar de potera al aceite-27€

Puede pedirlo sucio (en su tinta) o limpio.
Pieza de aproximadamente 500gr.

Ventresca de atún rojo Ricardo Fuentes,
miso limón y picadilla de mango y
alcaparra-24€

Lomo de atún rojo Ricardo Fuentes,
ajoblanco y tartar de pepino y wakame-24€

POSTRES

Arroz con leche-4.5€

Tarta de queso-5€

Pan de Calatrava-4.5€

Flan de huevo-4€

Crema catalana recién quemada-4.5€

Mango-4.5€

Piña-5€

Brownie y helado de vainilla-5.5€

Tarta de whisky-6€

Contesa-5€



Pregunta por nuestra
fruta de temporada

**Pan y aperitivo-1.5€/persona