

# ORIGEN



VENTA DEL POBRE 1853  
HOTEL GASTRONÓMICO

## 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.

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€

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

## 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-19€

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.120gr)-25€

Panceta ibérica (aprox.100gr)-9€

Queso curado (aprox.120gr)-12€

Surtido de quesos-18€

## 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. 1Kg)-69€

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.

Presa 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€

Merluza de pincho, beurre blanc y  
chalota a la brasa-20€

## 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€



Pregunta por nuestra  
fruta de temporada

\*\*Servicio de pan y aperitivo-1.8€/persona