

LA CARTA DE LA VENTA



VENTA DEL POBRE 1853
HOTEL GASTRONOMICO

ENSALADAS Y VERDURAS

Ensalada de toda la vida-12€

Lechuga, tomate, melva, pimientos asados, cebolla y aceitunas negras

Pipirrana de bacalao (asá)-12€

Ensalada verde-13€

Langostinos, gambas, uvas, nueces y queso fresco

Tomate de temporada-12€ / con anchoas del Cantábrico Codesa-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 hechos en casa*-7€

Anchoa del Cantábrico Codesa-2.50€/unidad

Pedido mínimo 4 unidades.

Matrimonio (Anchoa y boquerón)-3.5€/und

La auténtica gilda de Codesa-2.5€/und

Nuestro lomo de orza-8€

CLÁSICOS DE LA VENTA...

acompaña con patatas fritas o pobres-4€

Guiso del día-7€

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

Pedido mínimo 2 unidades

Torreznos como pipas con mojo de la Venta-9€

Manitas de cerdo en salsa-8€

Magra con tomate-8€

Carrillada de cerdo-9€

Ternera en salsa-8€

Codillo a baja temperatura y cebolla en texturas-9€

Lomo al ajillo-8€

Ajoblanco-5.5€

Cazón en adobo como siempre-9€

Albóndigas hechas en casa-9€

HUEVOS, PATATAS A LO POBRE Y...

Jamón-9€

Patatas a lo pobre-8€

Panceta ibérica-10€

Sobrasada picante de Diego Molina-9€



LA CARTA DE LA VENTA



VENTA DEL POBRE 1853
HOTEL GASTRONÓMICO

CHACINAS Y QUESOS

Jamón ibérico de bellota (aprox.120gr)-25€

Jamón serrano (aprox.120gr)-12€

Panceta ibérica (aprox.100gr)-9€

Queso curado (aprox.120gr)-12€

Surtido de quesos-18€

CARNES

Solomillo de vaca a la brasa-25€

Entrecot a la brasa-22€

Paletilla de cabrito lechal a baja temperatura-29€

Chuletillas de cordero Segureño a la brasa-19€

Chuletillas de cabrito fritas con ajos-23€

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

Presalmitado ibérico a la brasa-19€

DEL MAR...

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

Calamar nacional frito-19€

Boquerones fritos con mayonesa de lima-12€

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.

Lomo de bacalao al pil-pil-21€

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

ATÚN ROJO... *Ricardo Fuentes*

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

Tartar de atún rojo Ricardo Fuentes-19€

**Pan-1€/persona

POSTRES

Arroz con leche-4.5€

Tarta de queso-5€

Flan de huevo-4€

Pan de Calatrava-4.5€

Crema catalana recién quemada-4.5€

Tarta de whisky-6€

Mango-4.5€

Piña-5€

Melón-4€

Brownie y helado de vainilla-5.5€