

Carta















RESTAURANTE LOS OLMOS




De la Dehesa

Jamón cebo de campo cortado a cuchillo	20,00€
Tabla de quesos de la tierra, dulce de membrillo y frutos secos	16,00€
Variedad de ibéricos de bellota	18,00€
Lomo doblado en manteca	16,00€

Compartir o No Compartir

Anchoas del cantábrico (10uni.)  	18,00€
Escalibada de pimientos al jospes con queso feta, cecina y piñones fritos  	13,00€
Endivias a la plancha con colitas de langostinos, uvas pasas y pipirrana  	8,50€
Buñuelos de bacalao con mojo canario  	12,50€
Crema de ajo blanco, atún rojo y encurtidos agridulces   	11,00€
Revuelto de criadillas frescas de la tierra 	15,00€










Arroces

Risotto de hongos con queso de cabra al romero 	12,00€
Arroz meloso de carrilleras 	15,00€
Arroz con bogavante  (por encargo)	22,00€





De Agua Salada

Bacalao del chef con verduritas de temporada y pimentón de la vera	15,00€
	
Tataki de atún rojo regado con soja y wasabi	16,00€
  	
Merluza a la romana con alioli de lima	16,00€
  	
Pulpito al carbón con chimichurri	18,00€
	
Gambones a la sal (10 unidades)	15,00€
	

De la Tierra

CHULETONES DE VACA

Rubia Gallega (1000gr/1100gr)	45,00€
Vaca madura (900g)	39,00€
Entrecot de vaca madurada (400gr)	25,00€
Solomillo de Retinto	20,00€

DEL CERDO

Preso ibérica con parmentier de patata	16,00€
Solomillo de ibérico con salsa de hongos y trufa	15,00€
Secreto de ibérico con romesco y patatas	15,00€




















DEL CORDERO

Paletilla de cordero lechal	27,00€
Chuletillas de lechal	18,00€

*Las carnes se acompañan de patatas y pimientos del padrón



Carta Dulce

Tatín de hojaldre con manzana y helado de vainilla (espera 12m)	6,00€
 	
Cocotte de crema catalana quemada a ron	5,00€
 	
Mousse de chocolate negro con chantilly de maracuyá	5,00€
 	
Queso brie gratinado al jospes, fruta roja y tostas	6,50€
 	
Tiramisú tradicional	4,50€
 	
Tarta de lima y bizcocho	4,00€
  	
Tarta de chocolate y naranja	4,00€
  	
Trufas almendradas (6 un.)	3,50€
  	

Alérgenos

 PESCADO	 SÉSAMO	 FRUTOS SECOS	 CRUSTÁCEOS
 GLUTEN	 HUEVO	 MOSTAZA	 APIO
 LACTOSA	 SOJA	 MOLUSCOS	 SULFITO

Revise los iconos situados junto a los platos al realizar su pedido



*Las carnes se acompañan de patatas y pimientos del padrón



www.restaurantelosolmos.es
CABEZA DEL BUEY