



# Carta de la Tía María

## Cositas para Empezar

### ENSALADAS

- Ensalada Tía María    11
- Ensalada de Queso de Cabra y Pipas   10
- Tomate Aliñado al «Estilo de la Casa» 10
- Salmorejo    8.5
- Gazpacho   7

### NUESTRAS TABLAS, QUESOS E IBÉRICOS

- Surtido de Ibéricos 19.50
- Ración de Jamón de Guijuelo 19.95
- Tabla de Quesos Tía María   12
- Tortilla Española al Aceite de Trufa  8

### NUESTRAS VERDURAS

- Berenjenas Fritas con Miel   8.5
- Alcachofas Confitadas en Aceite de Arbequina 11.50
- Parrillada de Verduras con Crujiente de Jamón 12
- Salteado de Verduras con Queso de Cabra   11.50

## Para comer como Dios Manda

### NUESTRAS CARNES

- Entrecot de Buey a la Parrilla (300gr) 18
- Secreto Ibérico Asado con Reducción de Oporto 16
- Crujiente de Cochinillo con Crema Fina Parmentier  20
- Cordero Deshuesado con Crema de Calabaza y Miel 21
- Carrillera Ibérica a la Salsa Española 14

### NUESTRO PESCADOS

- Dorada al Horno Fresca  12
- Lubina con Jamón al Horno  13
- Confit de Bacalao en Salsa Pomodoro  18
- Salmón con Aceite de Limón y Vainilla  18

### NUESTRAS PAELLAS CASERAS

- Paella Mixta    14 € por persona
- Paella de Mariscos    14 € por persona

\* Hechas al momento, se tarda de 20 a 25 minutos. (Mínimo 2 personas)

