

La Fragua en casa

Ensalada de Anchoas y Piparras encurtidas.....16€

(Cama de Tomates Seleccionados, Anchoas de Santoña Doble Cero, Piparras Vascas y su aliño: Aceite Arbequina, Sal Maldon y Vinagre balsámico de Modena)

Ensalada de Ventresca.....15,5€

(Cama de tomates seleccionados, Cebolla Roja, Ventresca de Atún , Aceite o.v.e Picual, escamas de sal de Añana y Vinagre Balsámico del nuestro)

Ensalada de Queso de Cabra.....14,8€

(mezcla de lechugas, nueces, cecina crujiente, manzana verde, queso de cabra a la plancha y vinagreta de mostaza)

Ensalada de Burrata.....14,5€

(Burrata Negrini 200gr, tomates confitados en el horno y su jugo con canónigos aliñados)

Matrimonio.....17€

(Nuestros boquerones en Vinagre con Anchoas de Santoña seleccionadas, aceitunas y piparras encurtidas)

Surtido de Ibericos.....18€

(Jamon, Chorizo y Lomo Iberico Seleccionado)

Queso de Oveja Don Picon.....10€

(Queso de Fuentidueña curado con manteca de cerdo, brandy y tomillo)

Salmorejo Cordobés.....5€.....9€

(Con jamón ibérico, aceite de oliva y huevo duro)

Croquetas de Queso y membrillo.....10€

(Queso D.Picon y Membrillo Santa Teresa con nuestra cremosa bechamel)

Croquetas de Cocido Madrileño.....10€

(Las carnes del cocido picadas y salteadas con cebolla frita y nuestra cremosa bechamel)

Butifarras de La Losa con Cebolletas y Alioli...12€

(las famosas butifarras blancas de Casa Cesar con cebolletas a la plancha y nuestra salsa alioli)

Pipadron.....12€

(Piparras vascas y pimientos de Padrón fritos)

Pulpo Braseado con Patatas Revolconas.....19€

(Pulpo seleccionado sobre cama de patatas revolconas tradicionales con piparras en tempura)

Pochas con Gamba y Sepia.....16,50€

(Con un caldo a base de pescados y marisco, un sofrito de verduras y otro de gambas y sepia creamos este clásico de cuchara La Fragua...con sus piparras haciendo de sacramentos)

Arroz Negro con Alioli.....16€

(Le robamos la base a las Pochas, le añadimos Calamares, arroz Bomba La Fallera y un poco de tinta de calamar y lo tenemos)

Arroz de Monte.....16€

(Con Secreto, setas y trufa)

Fideuá Marinera.....16€

(Con Sepia, Gamba, Fideos Cabello de Ángel y un nuestro Alioli)

Chuleton La Fragua.....25€

(El indispensable Lomo Alto de Vaca Madurada con patatas paja y pimientos de Padron.....un Clasico)

Callos a la Madrileña.....14€

(Callos, Pata y Morro para los amantes de la casquería)

Hamburguesa Clásica La Fragua.....12€

(Con carne de vacuno mayor de Segovia...en la picada añadimos los quesos, la cebolla frita, y la papada ibérica, una pizca de sal, aceite, pimienta. Y aparte para quien quiera el tomate, la lechuga y las salsas)

Tacos de Ropavieja.....2und.....9€
(Con las carnes mechadas del cocido, hierbabuena, lima, guacamole y un toque picante)

Nuestros Postres

Torrija Caramelizada.....5,50€

(Pan Brioche, Nata, huevo, azúcar, vainilla...es difícil hacer tanto con tan poco)

Flan con Nata.....5,50€

(Nuestro flan de huevo al horno acompañado de nata montada)

Couland con helado de Vainilla....5,50€

(El riquísimo pastel con chocolate líquido por dentro y helado de Vainilla)

Arroz con Leche de la abuela.....5,40€

(Nuestro arroz con leche a la Asturiana...añadiendo la leche muy poco a poco)

Pan Rustico.....und.....1,50

- Los pedidos han de ser realizados en el horario de cocina. - La Fragua de Vito hará entrega de su pedido en el máximo de una hora. - La forma de pago será con tarjeta o en efectivo a la entrega del pedido. -Existe Carta de Alérgenos. - El pedido mínimo es de 30 €.-