

## CARTA RESTAURANTE

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

(Cama de Tomates Seleccionados, Anchoas de Santoña, 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)

### **Ensalada de Aguacate con Codorniz escabechada..15€**

(Con la receta del escabeche Segoviano de Candido, Aguacates y Tomate rallado)

### **Verdel en Escabeche.....14,50**

(Caballa escabechada con cebolleta y aceituna negra...un clásico)

### **Matrimonio.....9,5€.....17€**

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

### **Salmorejo Cordobés.....5€.....9€**

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

### **Surtido de Ibéricos.....10€.....18€**

(Jamón, Chorizo y Lomo Ibérico Seleccionado)

### **Queso de Oveja Don Picón.....6€.....10€**

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

### **Habitas con Ibérico y Huevo Poché.....12,50€**

(Habitas de Adolfo Sadaba salteadas con jamón Ibérico y un huevo Poché)

### **Croquetas de Queso y membrillo.....6€.....10€**

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

### **Croquetas de Cocido Madrileño.....6€.....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)

### **Huevos Fritos trufados.....14€**

(Una cama de patatas fritas, dos huevos de corral fritos en a.o.v.e y la trufa negra por encima)

### **Piparras fritas.....7€.....12€**

(Los famosos langostinos de Ibarra...alguna pica!!!)

### **Piparras en tempura.....8,50€.....15,5€**

(Servidas con miel de caña y rebozadas en harina de Tempura)

### **Mejillones a La Vera.....12€**

(En el agua del vapor incluimos un poco de pimentón, ajo, laurel y cayena...)

### **Tartar de Atún Rojo.....18€**

(Con Aguacate de base, alcaparras, aceitunas, cebolleta, ajo, mostaza, salsa Perrins, tabasco y Soja...)

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

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

### **Rejos de Calamar con Alioli.....16€**

(Los tentáculos enharinados y fritos acompañados de piparras en tempera y alioli)

**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)

**Chuletón La Fragua.....20€**  
(El indispensable Lomo Alto de Vaca Madurada con patatas paja y pimientos de Padrón.....un Clásico)

**Callos a la Madrileña.....8€.....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)

**Secreto Ibérico.....14€**  
(Con sus papas y una salsa de pimientos rojos asados y confitados)

**Carrilladas de ternera al Vino.....17€**  
(Guisadas con verduras y vino tinto y acompañadas de patatas fritas y padrón)

**Chuletillas de Pollo al Ajillo.....13,50€**  
(Las costillas del pollo fritas con Ajo y acompañadas de unas papas fritas)

**Chuletillas de Conejo al tomillo.....18€**  
(Fritas y con un poco de alioli)

Chuletillas de Lechal.....18€  
(Chuletillas de lechal de Ávila fritas con sus papas y padrón)

**Rabo de Toro.....16€**  
(A la Cordobesa, mucha verdura y buen vino para el guiso)

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

## 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)