

MATASELLOS

CASA DE COMIDAS

PRIMEROS DESPACHOS

**JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
CORTADO A MANO** 28 €

Alérgenos: Gluten, Sésamo, Dióxido de azufre y sulfitos

SURTIDO DE QUESOS ARTESANOS 15 €

Alérgenos: Leche, Gluten, Sésamo

GILDAS 2,10 €/UD

Alérgenos: Huevo, Pescado, Dióxido de azufre y sulfitos

ENSALADA WALDORF 10 €

Alérgenos: Huevo, Soja, Leche, Frutos con cáscara,
Dióxido de azufre y sulfitos

**CROQUETAS CASERAS,
pregúntanos la variedad del día** 10 €

Alérgenos: Huevo, Leche, Gluten,
Dióxido de azufre y sulfitos

**TARTAR DE VACA VIEJA
con encurtidos y huevo de caserío** 14 €

Alérgenos: Huevo, Pescado, Soja, Gluten, Mostaza,
Dióxido de azufre y sulfitos

**SALTEADO DE SETAS DE OTOÑO
con yema de huevo** 18 €

Alérgenos: Huevo y Leche

**PUERROS ASADOS
sobre crema de patata y vinagreta de verduras** 12 €

Alérgenos: Gluten, Dióxido de azufre y sulfitos

**PIMIENTOS NAJERANOS
con lecherillas y alioli** 15 €

Alérgenos: Dióxido de azufre y sulfitos

ARROZ MELOSO DE GAMBAS 22 €

Alérgenos: Pescado, leche, crustáceos,
Dióxido de azufre y sulfitos

GUISO CASERO DEL DÍA 12 €

Alérgenos: *A consultar según el guiso del día.

**NUESTRO PAN ARTESANO
de harina ECO molturada a la piedra** 1,5 €

Alérgenos: Gluten y Sésamo

**COCA DE PAN DE CRISTAL
CON TOMATE** 3,5 €

Alérgenos: Gluten y Sésamo

REMITENTE: EL MAR

**RAPE CON SALSA DE PAN FRITO Y
MANZANILLA** 25 €

Alérgenos: Pescado, Gluten, Sésamo,
Dióxido de azufre y sulfitos

**BACALAO EN AJOARRIERO DE
OREJONES DE ALBARICOQUE** 22 €

Alérgenos: Pescado, Dióxido de azufre y sulfitos

**PESCADO DE LA LONJA ASADO,
SALSA CHORÓN Y CHALOTA** 24 €

Alérgenos: Huevo, Pescado, Leche,
Dióxido de azufre y sulfitos

CERTIFICADOS

**ENTRECÔTE DE VACA VIEJA (300G)
con patatas y ensalada** 30 €

Alérgenos: Dióxido de azufre y sulfitos

**MAGRET DE PATO
con salsa de especias y naranja** 17 €

Alérgenos: Leche

**CARRILLERA DE VACA
al tempranillo con boniato y sus chips** 18 €

Alérgenos: Leche, Dióxido de azufre y sulfitos

**PRESA IBÉRICA
con salsa de queso de los Cameros
y piquillo confitado** 25 €

Alérgenos: Leche

SELLANDO LA COMIDA

**TORRIJA DE PAN DE CERVEZA CON
HELADO DE CANELA** 7 €

Alérgenos: Huevo, Cacahuets, Soja, Leche,
Frutos con cáscara, Gluten y Sésamo

**COULANT DE CHOCOLATE AL PLATO
con helado de avellana** 7 €

Alérgenos: Huevo, Cacahuets, Soja, leche, Frutos de cáscara,
gluten, Altramuces y sésamo.

FLAN DE HUEVO Y VAINILLA 5 €

Alérgenos: Huevo y Leche

**PIÑA ASADA AL RON Y VAINILLA
BOURBON CON HELADO DE COCO** 6 €

Alérgenos: Huevo, Cacahuets, Soja, Leche,
Frutos con cáscara, Gluten, Altramuces y Sésamo



MATASELLOS

CASA DE COMIDAS

STARTERS

HANDCUT ACORN FED IBERIAN HAM 28 €
Allergens: Gluten, Sesame, Sulfur dioxide and sulfates

OUR SELECTION OF ARTISAN CHEESE 15 €
Allergens: Milk, Gluten and Sesame

GILDA
Traditional pintxo 2,10 €/U
Allergens: Egg, Fish, Sulfur dioxide and sulfates

WALDORF SALAD 10 €
Allergens: Egg, Soy, Milk, Nuts, Sulfur dioxide and sulfates

HOME MADE CROQUETTES
Ask for the variety of the day 10 €
Allergens: Egg, Milk, Gluten, Sulfur dioxide and sulfates

MATURED COW STEAK TARTAR
with home made pickles and free range egg 14 €
Allergens: Egg, Fish, Soy, Gluten, Mustard,
Sulfur dioxide and sulfates

SAUTEED FALL WILD MUSHROOMS
with egg yolk 18 €
Allergens: Egg and Milk

ROASTED LEEKS
potato cream and vegetables vinaigrette 12 €
Allergens: Gluten, Sulfur dioxide and sulfates

"NAJERANO" PEPPERS
with suckling lamb sweetbreads and aioli 15 €
Allergens: Egg, Sulfur dioxide and sulfates

CREAMY PRAWN RICE 22 €
Allergens: Fish, Milk, Crustacean, Sulfur dioxide and sulfates

STEW OF THE DAY 12 €
Allergens: *To consult according to the stew of the day.

**OUR HOME MADE STONE GROUND
ECO FLOUR BREAD** 1,5 €
Allergens: Gluten and Sesame

"CRISTAL" BREAD WITH TOMATO 3,5 €
Allergens: Gluten and Sesame

FISH

**MONKFISH WITH FRIED BREAD AND
MANZANILLA WINE SAUCE** 25 €
Allergens: Fish, Gluten, Sesame, Sulfur dioxide and sulfates

**SALTED COD IN DRIED PEACHES
"AJOARRIERO" TRADITIONAL STYLE** 22 €
Allergens: Fish, Sulfur dioxide and sulfates

**ROASTED CAPTURE OF THE DAY FISH,
CHORON SAUCE AND SHALLOTS** 24 €
Allergens: Egg, Fish, Milk, Sulfur dioxide and sulfates

MEAT

MATURED ENTRECÔTE (300 G)
with french fries and green salad 30 €
Allergens: Sulfur dioxide and sulfates

ROASTED DUCK BREAST
with orange and spices sauce 17 €
Allergens: Milk

STEWED BEEF CHEEK
*with tempranillo wine, sweet potato
and his chips* 18 €
Allergens: Milk, Sulfur dioxide and sulfates

**IBERIAN "PRESA"(SHOULDER),
Camos cheese sauce and confited
piquillo peppers** 25 €
Allergens: Milk

DESSERTS

**FRENCH TOAST
WITH CINNAMON ICE CREAM** 7 €
Allergens: Egg, Peanuts, Soy, Milk, Nuts, Gluten and Sesame

CHOCOLAT COULANT
with hazel nuts ice cream 7 €
Allergens: Egg, Peanuts, Soy, Milk, Nuts,
Gluten, Lupins and Sesame

HOMEMADE VANILLA EGG PUDDING 5 €
Allergens: Egg and Milk

**ROASTED PINEAPPLE WITH RHUM AND
VANILLA, COCONUT ICE CREAM** 6 €
Allergens: Egg, Peanuts, Soy, Milk, Nuts, Gluten,
Lupins and Sesame



MATASELLOS

CASA DE COMIDAS

ENTRÉES

**JAMBON IBÉRIQUE DE GLAND
COUPÉ À LA MAIN** 28 €

Allergènes : Gluten, Sésame, Anhydride sulfureux et sulfates

SÉLECTION DE FROMAGES FERMIS 15 €

Allergènes : Lait, Gluten et Sésame

GILDA

Brochette traditionnelle 2,10 €/U

Allergènes : Oeuf, Poisson, Anhydride sulfureux et sulfates

SALADE WALDORF 10 €

Allergènes : Oeuf, Soja, Lait, Fruits à coque,
Anhydride sulfureux et sulfates

CROQUETTES FAITES MAISON.

Demandez la variété du jour 10 €

Allergènes : Oeuf, Lait, Gluten,
Anhydride sulfureux et sulfates

TARTAR DE VACHE MATURÉE

légumes en vinaigre et oeuf fermier 14 €

Allergènes : Oeuf, Poisson, Soja, Gluten, Moutarde,
Anhydride sulfureux et sulfates

CHAPIGNONS D'AUTOMNE

sautés avec jaune d'oeuf 18 €

Allergènes : Oeuf et Lait

POIREAUX RÔTIS,

crème de pomme de terre et vinaigrette 12 €

Allergènes : Gluten, Anhydride sulfureux et sulfates

POIVRONS "NAJERANOS"

avec ris d'agneau de lait et aïoli 15 €

Allergènes : Oeuf, Anhydride sulfureux et sulfates

RIZ MOELLEUX DE GAMBAS 22 €

Allergènes : Oeuf, Lait, Crustacés,
Anhydride sulfureux et sulfates

POTAGE DU JOUR 12 €

Allergènes : *A consulter selon le potage du jour.

SERVICE DE PAIN DE FARINE ECO

moulue à la pierre 1,5 €

Allergènes : Gluten et Sésame

PAIN DE "CRISTAL" À LA TOMATE 3,5 €

Allergènes : Gluten et Sésame

POISSONS

**LOTTE À LA SAUCE DE PAIN FRIT
ET AU VIN MANZANILLA** 25 €

Allergènes : Poisson, Gluten, Sésame,
Anhydride sulfureux et sulfates

**MORUE À L'AJOARRIERO"
DE PÊCHES SECHÉES** 22 €

Allergènes : Poisson, Anhydride sulfureux et sulfates

**POISSON DU JOUR SELON MARCHÉ, SAUCE
CHORON ET ÉCHALOTTE** 24 €

Allergènes : Oeuf, Poisson, Lait, Anhydride sulfureux et sulfates

VIANDES

**ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE (300 G)
avec frites et salade verte** 30 €

Allergènes : Anhydride sulfureux et sulfates

**MAGRET DE CANARD SAUTÉ,
sauce à l'orange et aux épices** 17 €

Allergènes : Lait

**JOUE DE VACHE EN RAGÔT
au tempranillo. Patata douce et ses chips** 18 €

Allergènes : Lait, Anhydride sulfureux et sulfates

**PRESA IBÉRIQUE,
sauce au fromage des Cameros
et poivrons du piquillo confits** 25 €

Allergènes : Lait

DESSERTS

PAIN PERDU ET GLACE À LA CANNELLE 7 €

Allergènes : Oeuf, Cacahuètes, Soja, Lait,
Noix, Gluten et Sésame

**COULANT DE CHOCOLAT
à l'assiette et glace à la noisette** 7 €

Allergènes : Oeuf, Cacahuètes, Soja, Lait,
Noix, Gluten, Lupins et Sésame

FLAN À LA VANILLE FAIT À LA MAISON 5 €

Allergènes : Oeuf et Lait

**ANANAS RÔTI AU RHUM
ET VANILLE. GLACE AU NOIX COCO** 6 €

Allergènes : Oeuf, Cacahuètes, Soja, Lait, Noix,
Gluten, Lupins et Sésame

