

Para Comenzar

Pan y aperitivo	1,80€
Jamón ibérico con tumaca y ajos	23,50€
Patatas Bravas, como las de mi padre	10,50€
Nuestras croquetas de jamón, trufa y boletus (digamos...un tanto diferente)	13,50€
Taquitos de queso brie con mermelada de tomate y albahaca fresca	13,20€
Cazuelita de shitake de árbol con ali oli de miel gratinado	14,80€
Canelones rellenos de rabo de toro con crema de zanahorias y bechamel trufada	15,90€
Laminado de pulpo sobre mayonesa de cangrejo y ajada de pimentón de la Vera	21,80€
Brochetas de langostinos y sus salsas (kimcheé, wazu y curry verde)	16,00€
Carpaccio de gamba blanca al ajillo con salsa kimcheé (ligeramente picante) y huevas tricolor	19,80€
Callos a la madrileña servidos en pan hueco	16,00€

*Existen fichas de producción a disposición del cliente con información de alérgenos según reglamento 1169/2011
En esta carta puede haber trazas de cualquiera de los 14 tipos de alérgenos*

Nuestra lata de anchoas con tumaca, pan de cristal y dentífrico de aceite de ajo	22,50€
Sashimy de salmón flambeado sobre romesco, Mayonesa de washaby, salsa teriyaky y cebolla crujiente	18,50€
Tatakya de atún rojo marinado en sésamo y soja, con ajo blanco, aceite de aceituna negra y salsa kimcheé	19,80€
Txipiron patagónico a la andaluza con espuma de alioli y ramillete de tomatito cherry	17,70€
Buñuelos de Bakalao con alioli suave	13,50€
Huevos en dos cocciones con sobrasada de Mallorca, cremoso de patata y almíbar de miel y Tomillo	12,50€
Mejillones a la brasa con jugo ardiente	14,00€
Salteado de setas con cremoso de patata, yema confitada y salsa de oporto	17,00€
De la huerta	
Ensalada de asadillo de pimientos con ventresca de atún	14,20€
Un clásico...nuestro tomate de la huerta aliñado	10,50€
Alcachofas confitadas al horno con lascas de jamón, virutas de foie fresco y aceite de trufa (en temporada)	15,50€
Panaché de verduras con cremoso de calabaza y vainilla, romesco y olivada	14,00€
Verdinas estofadas con carabinero, gambas y pulpo	17,00€

*Existen fichas de producción a disposición del cliente con información de alérgenos según reglamento 1169/2011
 En esta carta puede haber trazas de cualquiera de los 14 tipos de alérgenos*

Arroces individuales

Arroz meloso de txipirón en su tinta con carabinero a la parrilla y queso Idiazábal	16,40€
Risotto de boletus edulis al parmesano	15,50€
Paellera individual de arroz señoret, con calamar, gamba, carabinero y mejillones, acompañado de baguetina de mantequilla y ajo recién horneada	17,20€
Fideua de sepia con ali oli de su tinta	16,50€

Pescados

Rape a la brasa sobre cama de champiñones con tallarín de calamar y salsa de mostaza yodada	21,20€
Merluza a la brasa con cama de cebollitas tiernas y emulsión de patata en salsa verde	18,90€
Tartar de atún rojo ahumado con wakame y crema de aguacate	18,80€
Lomo de Bakalao confitado a baja temperatura gratinado con alioli de miel de caña y base de ajo arriero	18,50€

*Existen fichas de producción a disposición del cliente con información de alérgenos según reglamento 1169/2011
En esta carta puede haber trazas de cualquiera de los 14 tipos de alérgenos*

Ctra. Collado Villalba a Moralarzal, Km 2,400. 28400 Collado Villalba, Madrid.
Tlf. 91 840 60 66 • comercial@fincaelcorraldelosvacos.es

fincaelcorraldelosvacos.es

Carnes

Cochinillo confitado 24 horas con aroma de romero y su jugo reducido, acompañado de brotes tiernos y gajos de patata ratte	19,90€
Solomillo de cebón al hosper, con cebollitas glaseadas al vinagre de frambuesa, patatas puente nuevo y salsa de Pedro Ximenez	21,50€
Pierna de cabrito lechal confitada a 70° con su reducción, salsa fina de ajos, patatas rústicas y brotes tiernos	21,50€
Chuletón de vaca vieja de trabajo (hecho al hosper) con cremoso de patata, pimientos de Guernica fritos y chimichurri	45€ /Kg
Paletilla de ciervo de los montes de Toledo con jugo cortado con oliva virgen, acompañado de papas arrugás y tallarines de verduras	18,50€
Presa ibérica a la parrilla con terrina de patata, bacon, queso parmesano y espuma de manzana asada	18,80€
Steak tartar con mostaza verde y mostaza sabor a la cúrcuma acompañado de pan soufflé (ligeramente picante)	21,50€

*Existen fichas de producción a disposición del cliente con información de alérgenos según reglamento 1169/2011
En esta carta puede haber trazas de cualquiera de los 14 tipos de alérgenos*

Ctra. Collado Villalba a Moralarzal, Km 2,400. 28400 Collado Villalba, Madrid.
Tlf. 91 840 60 66 • comercial@fincaelcorraldelosvacos.es

fincaelcorraldelosvacos.es

Postres

Nuestra particular torrija con reducción de uva ,helado de café blanco y teja de cacao	6, 50€
La cafetera de tiramisú del nuevo fogón	6, 50€
Infusión de frutos rojos de la Sierra de Guadarrama con crema helada de yogurt búlgaro y croquant de remolacha	6, 50€
De la abuela Nines, tarta de queso acompañada de helado de mango	6, 50€
De la abuela Nines, arroz con leche y financier	6, 50€
<i><u>Postre caliente horneado al momento, tiempo 12 minutos:</u></i>	
Tarta Fina de Manzana con crema helada de Vainilla y Toffe	7, 50€
<i><u>Postre caliente horneado al momento, tiempo 12 minutos:</u></i>	
Coulant de chocolate de Michel Bras, con helado de vainilla natural y coulis de frutas	7, 50€
Tulipa de helado (chocolate, vainilla, fresa, yogurt, mango, sorbete de limón ...)	4, 50€

Existen fichas de producción a disposición del cliente con información de alérgenos según reglamento 1169/2011

En esta carta puede haber trazas de cualquiera de los 14 tipos de alérgenos

Ctra. Collado Villalba a Moralarzal, Km 2,400. 28400 Collado Villalba, Madrid.

Tlf. 91 840 60 66 • comercial@fincaelcorraldelosvacos.es

Niños y jovencuelos

Combo (2 mini pizzas, 2 mini burger, 4 croquetitas de jamón, 2 mini perritos y patatas fritas)	12,50€
Lágrimas de pollo marinado con lima y crujiente de kellogg`s con salsa barbacoa	9,50€
Alitas de pollo deshuesadas y fritas con panko y patatas deluxe con su salsa	10,60€

Postre infantil

Tulipa de helado (chocolate, vainilla, fresa, yogurt, mango, sorbete de limón ...)	4,50€
--	-------

*Existen fichas de producción a disposición del cliente con información de alérgenos según reglamento 1169/2011
En esta carta puede haber trazas de cualquiera de los 14 tipos de alérgenos*