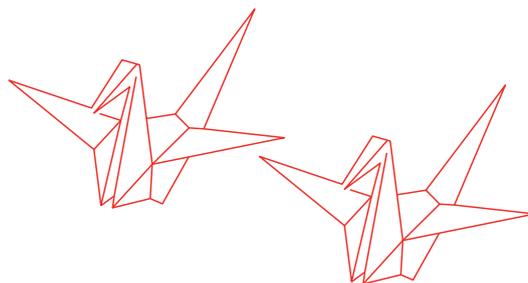
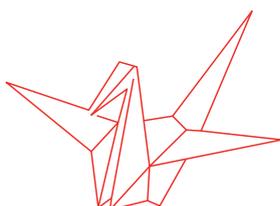
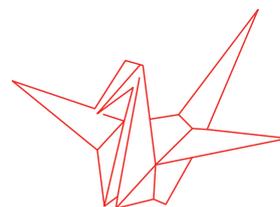


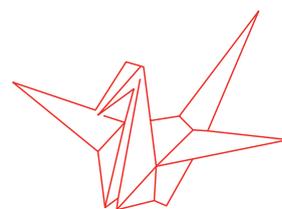
# COMER ES UN PLACER, QUE TODOS PODEMOS TENER



RESTAURANTE  
**GAUDIUM**  
COCINA ANCESTRAL



# PICOTEAR



## **VERDURAS A LA PLANCHA** - 13 euros

Ricas, sabrosas, de las de siempre, de las que te comes cuando piensas eso de "empezamos suave y luego te lías".

## **ESCABECHE CÍTRICO DE VERDURAS** - 13 euros

Inspiración Sefardí con zanahoria, pimiento rojo, cebolla morada, membrillo amarillo... dame color y dime vida.

## **VERDURAS EN TEMPURA** - 13 euros

Bimi, espárrago y endibia con un suave rebozado de garbanzo y arroz... celíacos, ¡bienvenidos!

## **BOSQUE DE COLES CON TAHIN** - 13 euros

Coliflor teñida con urucum, cúrcuma y remolacha, brocolí, romanesco y tahin. ¡gracias Ottolengui!

## **TRILOGÍA DE HUMUS** - 13 euros

De garbanzo con limón y pimentón, de guisantes con lima y hierbabuena, y de alubias con naranja, zumaque y granada... ¡Viva la variedad!

## **BERENJENA GRATINADA CON SALSAS DE NUEZ** - 13 euros

Plato de influencia sefardí y persa. ¿Quién dijo que la comida vegetariana no es deliciosa?

## **BRANDADA DE BACALAO** - 15,50 euros

La verdadera brandada que lleva bacalao, aceite de oliva y chispum. Y se sirve fría, como la tradición manda.

## **MORTERUELO DE POLLO** - 14 euros

Con chufa, enebro, bayas de batac y arándanos frescos. Mis disculpas para los conqueses y alcarreños por esta sutil versión.

## **LÁMINAS DE PULPO** - 20 euros

Bien asadito y al pimiento de candela. Con pimentón de la Vera y su aceitito de oliva. El pulpo a feira versionado.

## **CROQUETITAS DE IBÉRICO** - 10,50 euros

Sé que las croquetas de tu abuela son las mejores del mundo, las de la mía, también. Pruébalas y me cuentas.

## **REVUELTO DE MORCILLA Y JAMÓN IBÉRICO** - 14 euros

Morcilla de cebolla, nada de imitaciones y jamón del nuestro, del que te gusta (y a mi también)

## **ALITAS DE POLLO RELLENAS** - 13,50 euros

La receta es sefardí y es ancestral. Sin huesos. Eso sí que es una maravilla de las maravillas.

## **CECINA DE LEÓN** - 18 euros

No sé cuántos siglos llevamos haciendo embutidos, pero vamos, seguro que un porrón y medio. Mi favorito.

## **JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA** - 28 euros

¿A quién no le gusta el jamón y encima ibérico? Madre mía, se me hace la boca agua.

# COMER

## CARNECITA RICA

### **LOMO DE VACA CON PATATAS AL TOMILLO** - 28 euros

Hay pocos bueyes. Así que, este lomo es de vaca, de la que pasta en nuestros campos y hace... Muuuu

### **FAISÁN ESTOFADO**

- 28 euros

Con castañas, datiles e hinojo y cocinado sin prisas. Como decían las abuelas "al amor de la lumbre"

### **RABO DE TORO CON UVAS** - 25 euros

Y aquí tenemos al marido de la vaca. Nada más nuestro que el rabo de toro, sabroso y con uvas.

### **SOLOMILLO DE CERDO CON CACAO**

- 25 euros

Con almendra, mantequilla, cebolla, vino blanco seco y azafrán. Así comían los monjes en Italia.

### **JARRETE DE CORDERO AL "CHILINDRÓN"** - 25 euros

Acompañado con puré de boniato. Carne jugosa y suave... Como la tradición manda.

### **MAGRET DE PATO** - 26 euros

Sabroso, rojito y jugoso. Acompañado con una confitura de membrillo y bañado con reducción de "carajillo". Se hace la boca agua.

### **GALLINA DE CAMPO EN PEPITORIA**

- 25 euros

Con su azafrán y su almendra. Receta de Eulogia, mi madre.

## ...Y PESCADO MÁS

### **BACALAO AJOARRIERO** - 25 euros

Esta receta lleva en nuestro país la vida eterna. Con su tomatito, su cebollita, pimientos... Placer absoluto.

### **MERLUZA ¿EN SALSA VERDE?**

- 25 euros

Nuestra receta de siempre pero con algas en lugar de perejil. Si te gustan los platos con sabor a mar, este es el tuyo.

### **LUBINA CON SALSA VIRGEN**

- 25 euros

Come pescado, que en casa nunca lo comes, que yo lo sé. Esta lubina lleva una cama de puerro al curry.

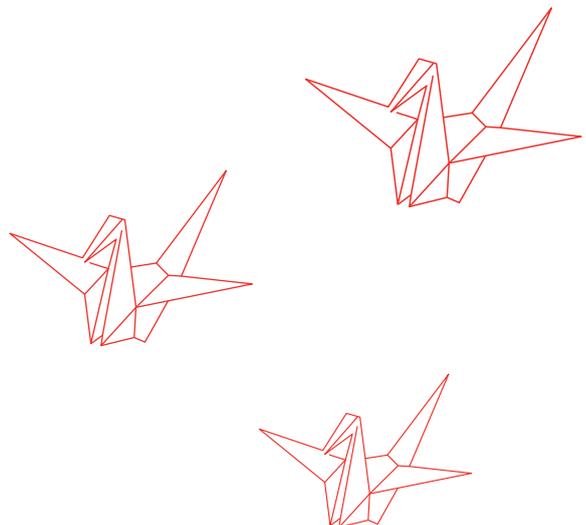
### **ATÚN EN ESCABECHE DE ROSAS**

- 25 euros

Nuestro escabeche de siempre con un aroma que no podrás olvidar.

### **SALMÓN AL HORNO CON SALSA DE HINOJO** - 25 euros

Si, ese hinojo que ves por cualquier camino, con un suave toque cítrico y endibia.



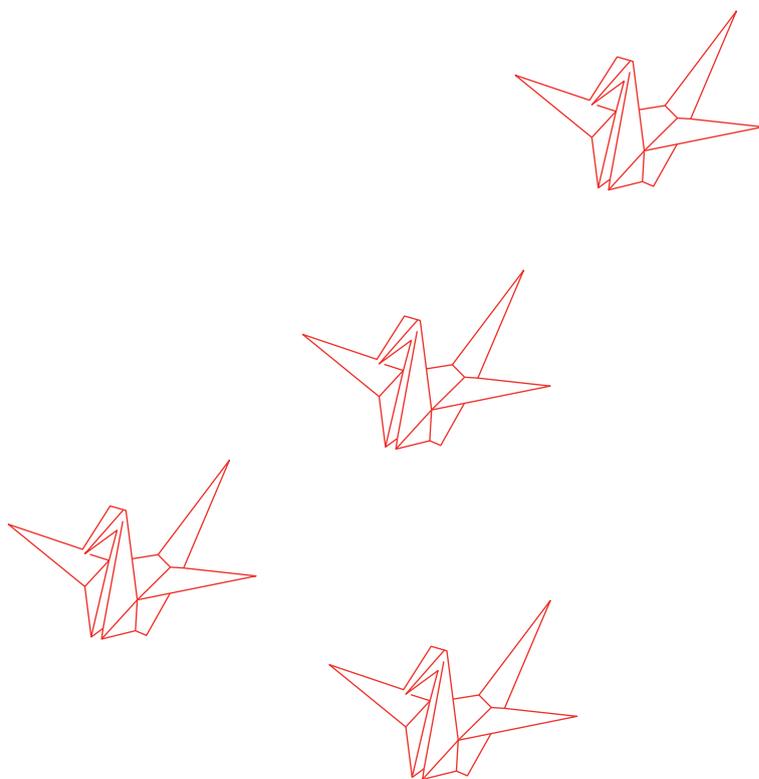
LAS MADRES COCINAN BIEN.  
LAS ABUELAS COCINAN MEJOR.  
IMÁGINATE COMO COCINABAN LAS TATARABUELAS.  
HEMOS COGIDO SUS RECETAS,  
HEMOS LEÍDO SUS LIBROS DE COCINA ANTIGUOS.

(Y TAN ANTIGUOS)

HEMOS BUSCADO EN BIBLIOTECAS  
GASTRONÓMICAS CENTENARIAS...  
Y HEMOS RECUPERADO SABORES ASCENTRALES.  
ESO ES LO QUE NOSOTROS HACEMOS. COCINA ANCESTRAL.  
TIENE GRACIA QUE, DE SER TAN ANTIGUOS

SEAMOS MODERNOS.

COME, SABOREA, DISFRUTA.



INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS: 1. GLUTEN, 2. SOJA, 3. HUEVO, 4. PESCADO, 5. LÁCTEOS  
6, FRUTOS CON CÁSCARA, 7. APIO, 8. MOSTAZA. 9. SÉSAMO, 10, SULFITOS