



EL COLVILLO Restaurante

ENTRANTES

Nachos con carne molida, Picada de verduras, queso cheddar y salsa sriracha 13€

Cecina de Vaca 22€

Reserva 12 meses, loncheada con rúcula, queso manchego rallado, aliñada de aceite de oliva virgen.

Sartén de huevos 16€

Con patatas caseras, pisto manchego y aceite de oliva trufado.

Lágrimas de pollo 14€

Receta casera con salsa de mostaza y miel.

Crujientes torreznos de Atienza a nuestro estilo. 16€

Croquetas de jamón ibérico. 8 Unidades 14€

Setas Shitake confitadas con huevos escalfados 18€

Morteruelo casero, con rebanadas de pan (ración) 16€

Sartén de chipirones encebollados 19€

Combo de lomo de orza y chorizo en aceite 17€

DEL MAR

Sepia al ajillo con salsa mery y mahonesa 17€

Pata de pulpo braseado 250 a 300 gr. 25€

Con parmentier y emulsión de AOVE y pimentón de la Vera.

Zamburiñas a la plancha 19€

Con un toque de lima y perejil fresco.

Gambas al ajillo con gulaas 19€

ENSALADAS Y VERDURAS

Ensalada Marinera 17€

Mezclum, mejillones escabechados, langostino, salmón ahumado con vinagreta de mostaza, miel y pistacho.

Ensalada de queso de cabra a la plancha 16€

Mezclum, queso cabra, naranja, tomate cherry y cebolla caramelizada

Ensalada de perdiz escabechada 17€

Mezclum, naranja, tomate, pimientos rojos asados, cebolla morada y perdiz escabechada

Asadillo manchego con bonito casero en escabeche y anchoas 17€

Salteado de habitas baby, tallarines de sepia y huevo poché 19€

¿Qué te apetece?

CUCHARA

Alubias con perdiz y setas silvestres. 20€

Verdinas con nécoras y gambones 20€

BURGUER El Colvillo

Hamburguesa de angus 14€

180g. de carne 100% buey Angus, cebolla caramelizada, lechuga, tomate y pepinillo.

ALPARGATAS

Chapata de solomillo, cebolla caramelizada, queso de cabra y mermelada de fresa 15 €

Chapata de aguacate con gulaas al ajillo y mayonesa de huevo frito 15 €

Chapata de berenjena asada, cebolla caramelizada tomate seco y salmón ahumado 15 €

CARNES

Gran Cachopo “El Colvillo” 38€

De 800 g. a 850 g.

Chuletón de vaca vieja madurada 38€

Con 30 días de maduración de 750 g. a 800 g.

Entrecot de ternera 25€

De ternera alcarreña de 350 g. a 400 g.

Crujiente plancha de cochinito deshuesado en su jugo con compota de manzana 22€

Tradicional guiso de conejo con caracoles 17€

Melosa carrillera de ternera con parmentier trufada 20€

• Todas las carnes van acompañadas con guarnición •

¡Que aproveche!

PESCADO

Cocochas de Bacalao en su PIL PIL 21€
Con setas silvestres.

Bacalao al ajo arriero 17€
Con un poco de picante, pimentón, ajos y huevo duro.

PLATOS COMBINADOS

**Bistec de ternera
con dos huevos fritos y patatas fritas**
17€

**Pechuga de pollo
con dos huevos fritos y patatas fritas**
15€

**Lomo de hoya, chorizo en aceite,
huevo frito y patatas fritas**
15€

POSTRES CLÁSICOS

Strudel de manzana con chocolate caliente 6€

Flan casero de huevo con nata 5€

Tarta casera de queso de cabra 7€

Arroz con leche casero 6€

Coulant de chocolate con nata 6€

Tarta costrada casera 7€

Tarta Tiramisú 7€

Fruta de temporada 3,50€

Consultar postres fuera de carta.



CARTA
ONLINE

POR ENCARGO

Con 24 h. de antelación mínimo // mínimo 4 pax

ARROCES

Paella valenciana (ración) 14€
Pollo, conejo, garrafón y judías verdes.

Paella mixta (ración) 15€
Pollo u otra carne y frutos del mar.

Arroz de bogavante y sepia (ración) 18€

Paella de marisco (ración) 18€
Sepia, almejas, mejillones, gambón y cigalas.

ASADOS

Paletillas de lechal estilo Alcarreño
De 350g. a 450g. Precio según mercado.

Cochinillo por enteros
Precio según mercado.

Envases para llevar / take away 0,50 €
Bolsas para llevar / take away 0,15 €



**Pídelo también
para llevar**
Take away

**Haz tu reserva en el
667 619 977**
¡Que aproveche!

Disponemos de carta de alérgenos de todos los platos.
Todos los precios incluyen IVA.

www.elcolvillo.es