



*Restaurante*


*El Ruedo*














*Av. Humilladero, 2 – 37710 Candelario – Salamanca*  
*Tel.: 00 34 923 41 34 22 – [info@posadapuertagrande.com](mailto:info@posadapuertagrande.com) – [www.posadapuertagrande.com](http://www.posadapuertagrande.com)*

# PRIMER TERCIO







## CHACINAS DE IBÉRICOS

Ruedo de Ibéricos 	19,50 €
<i>"Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón y Morcilla"</i>	
Jamón Ibérico de la Tierra	17,50 €
Lomo Ibérico	17,50 €


















## OTROS

Tabla de quesos Extremeños y Castellanos 	13,50 €
Crema de Torta del Casar    	12,00 €
<i>" con Tostitas, Confitura agrídulce de Pimientos y Cebolla Carameliza"</i>	
Degustación de Croquetas    	13,50 €
<i>"Boletus y Jamón, Morcilla y Manzana, Espinacas, Nueces y Gorgonzola, Cecina y Dulce de Membrillo"</i>	
Milhoja de Calabacín con Morcilla de Burgos, crema del Casar y galleta de Cereales  	11,00 €
Espárragos Trigueros a la Parrilla con escamas de sal	10,00 €

## ENSALADAS

Burladero "Ensalada Mixta con toque de la casa"  	10,00 €
Ensalada de Jamón Ibérico, Pasas, Piñones fritos a la Vinagreta de Ron e Higos  	11,50 €
Ensalada de Lechuga Roja, Queso Azul, Nueces y Vinagreta de Miel   	11,50 €
Ensalada de Melón, Menta y Salmón Ahumado a la Crema Agria   	12,50 €

## SOPAS Y GUISOS

Sopa Castellana con Huevo Escalfado   	6,50 €
Sopa de Hongos con Foie y Piñones  	9,50 €
Salmorejo a la Menta con virutas de Jamón Ibérico y Langostinos Suflados    	6,50 €
Crema Fría de Calabacín y Piñones con Torrija de Torta del Casar    	7,50 €
Gazpacho de Rúcula y Manzana Ácida con Piruleta de Queso de Cabra    	8,50 €





*Iva Incluido*

## SEGUNDO TERCIO

### HUEVOS, VERDURAS Y SETAS

Huevos Rotos con Jamón Ibérico	 	13,50 €
“Migas de Hornazo” con Huevo de Corral	 	10,00 €
Boletus con Mousse de Pato		13,50 €

### CARNES A LA PARRILLA

Pluma Ibérica acompañada de Salsa Agri dulce de Naranja		15,00 €
Macilla Ibérica con crema de Queso de Cabra y Confitura de Pimientos	 	16,00 €
Solomillo de Ternera con lascas de Foie y salsa de Cerezas	 	22,50 €
Entrecote con Tomates Soasados	 	15,00 €
Chuletón de Morucha		25,00 €
Chuletillas de Cabrito Lechal		17,50 €

### PESCADOS

Bacalao al Horno en costra de Cereales y Romescu Negro	    	17,50 €
Lomos de Merluza al Horno sobre Parmentier y Cebolla Confitada	  	14,00 €
Chipirones Rellenos de Hongos en Salsa Vizcaína	    	15,00 €
Pulpo Soasado sobre Crema de Patata y Chips	 	18,50 €

Iva Incluido

# SUERTE SUPREMA



<i>Pastel de Castañas y Chocolate Caliente</i> 🍫 🍷	5,00 €
<i>Tarta de Queso aromatizada con Frutos del Bosque</i> 🍫 🍷	5,00 €
<i>Tarta de Chocolate Caliente con mermelada de Naranja Amarga y Crema de Leche</i> 🍫 🍷 🍷 🍷	5,50 €
<i>Flan de Higos</i> 🍫 🍷	4,00 €
<i>Arroz con Leche a las especias</i> 🍷	4,00 €
<i>Leche frita con aroma de Amaretto</i> 🍫 🍷 🍷 🍷	4,00 €
<i>Trufas al Ron y Naranja</i> 🍷	4,00 €
<i>Helado de Queso Fresco con Frutos Rojos</i> 🍫 🍷	5,00 €
<i>Helado de Galletas Napolitanas sobre Crema Inglesa</i> 🍷 🍷 🍫	5,00 €
<i>Sorbete de Mojito</i> 🍷	5,00 €
<i>Crêpe caliente de Plátano y Chocolate con Helado de Vainilla</i> 🍷 🍷 🍫	5,00 €

*Iva Incluido*

## *MENÚ DEGUSTACIÓN - CLASICO*

*Migas de Hornazo con Huevo Frito de Corral*

*Boletus Edulis al Ajillo con Mousse de Pato*

*Bacalao en Salsa de Revolconas*

*Carrillera de Ibérico con Oreja de Judas*

*Leche Frita al Amareto*

*Café, Aguardiente Serrano y Perronilla*

***P.V.P.: 35,00 € / persona - Iva Incluido***

## *MENÚ DEGUSTACIÓN - ESPECIAL*

*Jamón Ibérico (cortado a cuchillo) con Tostas de Pan y Tomate*

*Judiones del Barco de Ávila con habío de Nuestras Chacinas*

*Chipirón relleno de Hongos sobre Salsa Vizcaína*

*Macilla Ibérica a la Parrilla con Torta del Casar*

*Pastel de Castañas con Chocolate Amargo*

*Café, Aguardiente Serrano y Perronilla*

***P.V.P.: 45,00 € / persona - Iva Incluido***



*Todos los platos y postres de El Ruedo son de elaboración propia.*

*Las verduras de temporada proceden de nuestra huerta ecológica y las carnes, quesos y embutidos ibéricos son originarios de la comarca.*

*Horario Restaurante – Previa Reserva*

*\*Comidas: - Primer turno: de 13:30 h. a 14:00 h.  
- Segundo turno: a partir de las 15:00 h.*

*\*Cenas: de 20:30 h. a 23:00 h.*

*Por respeto a nuestros clientes, la mesa se guardará durante 15 minutos*



*En cumplimiento al Reglamento (EU) N° 1169/2011*

-  *Huevo*
-  *Lácteos*
-  *Frutos Secos*
-  *Cereales con gluten*
-  *Sulfitos*
-  *Moluscos*
-  *Pescado*

-  *Crustáceos*
-  *Soja*
-  *Sésamo*
-  *Cacahuètes*
-  *Apio*
-  *Altramuz*
-  *Mostaza*