

www.lacumbrerestaurante.com



Vía de las Dos Castillas, 23
Pozuelo de Alarcón, Madrid

Envase de un solo uso 0,5 €/un

Bolsa compostable 0,1 €/un

(Art 55 , Ley 7/2022 de 8 de abril)



Servicio en mesa, pan y picos 2,5 € pax



Precios expresados en euros I.V.A. incluido

NUESTRAS RACIONES

Especialidad de la casa

TORREZNOS IBÉRICOS DEL JEFE 9.8 €

	ración	1/2 ración
Anchoas del Cantábrico	29 €	
Boquerones en vinagre	18 €	
Matrimonio (anchoa y boquerón)	24 €	
Ensaladilla rusa casera	16 €	
Croquetas caseras	4 Ud. 10 €	
Jamón ibérico y pollo asado	8 Ud. 20 €	
Boletus		
Rabo de toro		
Vieira rellena	12 €	
(gambas,vieira,champiñón)		
Tortillita de camarones	5 €	
Patatas a la brava	14 €	10 €
Pimientos del padrón	12 €	7 €
Tempura de verduras	20€	
Sepia plancha	21 €	
(ali-oli y verduras plancha)		
Pulpo a la gallega con patatas	29 €	
Pulpo a la plancha (con puré de patatas)	29 €	
Boquerones fritos	18 €	12 €
Calamares potera a la andaluza	22 €	
Morcilla de burgos con padrón	19 €	10 €
Alitas fritas con papas	16 €	10 €
Albóndigas de la abuela	18 €	12 €
Cazón en adobo	18 €	

ENSALADAS

NUESTRAS ENSALADAS SE ALIÑAN CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, VINAGRE DE JEREZ Y SAL

Mixta 16 €

selección de lechugas con hortalizas, variantes, atún y huevo

Pimientos rojos asados 22 €

ventresca de bonito

Tomate de la huerta 16 €

con aceite Virgen extra y sal

Tomate con ventresca 22 €

Tomate con burrata y albahaca 20 €

con salsa de pesto

Tomate y láminas de bacalao ahumado 22 €

con aceite de arbequina

Ensalada de salmón ahumado con aguacate 22 €

con aceite de oliva virgen extra, tomate raf y mézclum

Cogollos con feta y nueces 20€

aliño de mostaza y miel

Cogollos con ventresca 22€

Salmorejo cordobés 12€

con jamón

VERDURAS DE LA HUERTA

Trigueros a la plancha 18 €

tomate grillé y jamón ibérico

Alcachofas a la plancha (unidad) 6 €

con aceite virgen extra y sal

Habas baby fritas 22 €

con jamón ibérico y huevo frito

Boletus edulis salteados con foie 28 €

Parrillada de verduras 22 €

Puerro Confitado a la plancha 18€

Con salsa romesco y viruta de almendras

MARISCOS SELECCIONADOS

1/4 Kg

Gamba blanca de huelva plancha ————— 39 €

Gamba blanca de huelva cocida ————— 39 €

Gamba blanca ajillo ————— 35 €

ración

Coquinas a la sartén ————— 22 €

Almeja fina marinera ————— 22 €

Almeja fina a la sartén ————— 22 €

Mejillón al vapor ————— 18 €

Mejillón a la marinera ————— 18 €

Berberecho al ajillo ————— 22 €

Zamburiñas a la plancha (unidad) ————— 3,80 €

PATATAS Y HUEVOS

	ración	1/2 ración
Patatas fritas	6 €	
Tortilla española (elaborada al momento)	Familiar 16 € Individual 6,5 €	
Huevos fritos con jamón Patatas fritas y jamón	18 €	
Huevos fritos con gambas al ajillo Patatas fritas y gambas	22 €	
Patatas de la abuela Panaderas con huevo revuelto, ajo y guindilla	20 €	
Patatas de la abuela con jamón	22 €	

REVUELTOS

Trigueros con colas de langostino y piquillo	17€
Gulas y gambas con pimientos y sésamo	17€
Bacalao dorado con bacalo desmigado, cebolla y patatas paja	19€
Revuelto La Cumbre con morcilla, pasas y piñones	17€

CHACINAS Y QUESOS

ración

Jamón de bellota 100% ibérico 32 €

Lomo de bellota 100% ibérico 32 €

Queso manchego curado 20 €

Surtido de Ibericos 35 €
(jamón y lomo y queso curado)

Cecina de Wagyu 39 €
con piparras y almendras

GUISOS CON TRADICIÓN

Pochas con carabinero y almejas 26 €

Callos a la madrileña (con guindilla) 21 €

Migas extremeñas 18 € 10 €
(chistorra, higos, uvas, torreznos y huevo frito)

CARNES SELECCIONADAS

Lomo de vacuno Simmental (40 días de maduración)

con patatas fritas y pimientos del padrón

lomo alto para compartir (1Kg)	105 €
entrecot (500gr)	52,50 €

Solomillo vacuno parrilla

con salsa cabrales y papas

30€

Taquitos de solomillo al Pedro Ximénez

32 €

Taquitos de solomillo con foie

33€

Chuletillas de lechal

a la parrilla o fritas con ajos

28 €

Mollejas de cordero

salteadas al pedro ximénez

18 €

Carrillada Ibérica

estofada al vino tinto

22€

Secreto ibérico parrilla

Patatas fritas y pimientos del Padrón

26 €

Rabo de buey

cordobés con zanahoria

29 €

Steak tartar

wasabi, mostaza y huevo ecológico

26 €

Paletilla de cordero

patata panadera y pimiento padrón

39 €

Cachopo vacuno de jamón y queso

patata panadera y pimiento padrón

38 €

Cachopo vacuno de jamón y queso cabrales

38 €

PESCADOS DE LA LONJA

Delicias de lomo de merluza _____ **28€**

con tempura de verduras

Lomo de merluza _____ **31€**

bilbaína con verduras braseadas

Merluza en Zarzuela de marisco _____ **34€**

con almejas, gambas y mejillones

Rape al horno _____ **33€**

verduritas a la parrilla

Suprema de lubina al horno con bilbaina _____ **31€**

con patatas panaderas y calamar de campo

Suprema de lubina a la espalda (parrilla) _____ **31€**

con verduras a la plancha

Lubina a la sal _____ **58€**

con patata cocida

Bacalao al PIL PIL _____ **25€**

patata cocida, calabacín y tomate

Chipirones salteados _____ **25€**

con cebolla caramelizada y espagueti negro

Tataki de atún rojo _____ **29€**

Tartar de atún rojo _____ **29€**

Lomo de Atún rojo a la plancha _____ **34€**



Consulte pescados del día

POSTRES CASEROS

ELABORACIÓN PROPIA:

NUESTROS POSTRES SON ARTESANALES,
SIN CONSERVANTES NI ADITIVOS

Apple Strudel	10€
Flan de yemas	7.50€
Leche frita	7.50€
Torrija casera	7.50€
Ponche segoviano	7.50€
Tocino de cielo	7.50€
Tarta de Tiramisú	7.50€
Tarta de queso	7.50€
Brazo de gitano	7.50€
Tarta de chocolate	7.50€
Milhojas <i>De nata y crema pastelera</i>	7.50€
Fruta de temporada	7.50€
Surtido de frutas	10€



Si te gusta lo que hacemos, habla **de** nosotros.

Y si no te gusta, habla **con** nosotros.

La Cumbre
—  COCINA ARTESANA  —