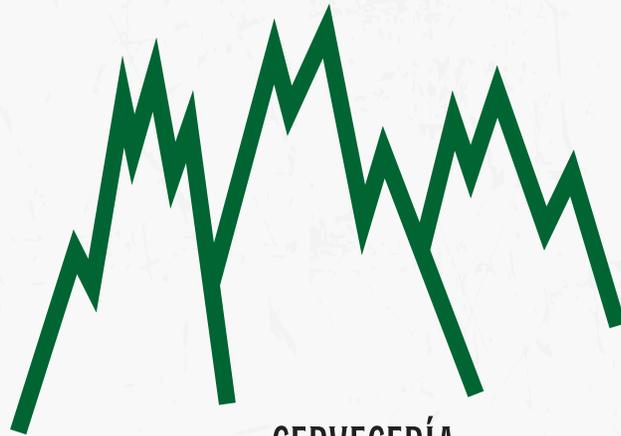


www.lacumbrerestaurant.com



CERVECERÍA
La Cumbre

—  COCINA ARTESANA  —

**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
Croquetas caseras (jamón, queso y pollo)		
	4 Ud. ——— 9 €	
	8 Ud. ——— 17 €	
Vieira rellena ————— 12 € (gambas,vieira,champiñón)		
Tortita de camarón casera ————— 3 €		
Colas de langostino gabardina		
	6 Ud. ——— 11 €	
	10 Ud. ——— 16 €	
Patatas a la brava ————— 12 €	8 €	
Patatas ali-oli ————— 9 €	6 €	
Pimientos del padrón ————— 12 €	7 €	
Sepia plancha ————— 18 € (ali-oli y verduras plancha)		
Pulpo a la gallega con patatas ————— 29 €		
Boquerones fritos ————— 16 €	12 €	
Calamares potera a la andaluza ————— 19 €	10 €	
Morcilla de burgos con padrón ————— 16 €	10 €	
Caracoles a la madrileña ————— 14 €	10 €	
Alitas fritas con papas ————— 14 €	8 €	
Albóndigas de la abuela ————— 18 €	12 €	
Cazón en adobo ————— 18 €		
Parrochas fritas ————— 16 €	12 €	
Parrochas fritas en escabeche ————— 16 €	12 €	
Chopitos ————— 18 €		

ENSALADAS

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

Mixta	16 €
<i>selección de lechugas con hortalizas, variantes, atún y huevo</i>	
Cogollos con feta y nueces	18 €
<i>aliño de mostaza y miel</i>	
Cogollos con ventresca	22 €
<i>ventresca de bonito o melva</i>	
Pimientos rojos asados	20 €
<i>ventresca de bonito o melva</i>	
Ensalada de tomates	14 €
<i>cebolla roja, ajo, perejil</i>	
Tomate con ventresca	20 €
Tomate con bacalao	20 €
Tomate con burrata y albahaca	18 €
Puerros con salmón	26 €
<i>alcaparras, brotes y aguacate</i>	
Ensaladilla rusa casera	13 €
Salmorejo cordobés con jamón	10 €
Gazpacho andaluz <i>cuenco con guarnición</i>	9 €
Gazpacho andaluz <i>copa</i>	5 €

VERDURAS NATURALES

Trigueros a la plancha	18 €
<i>tomate grillé y jamón ibérico</i>	
Alcachofas naturales	
<i>con jamón</i>	20 €
<i>con foie</i>	23 €
<i>con rulo de cabra</i>	22 €
Habas baby fritas	20 €
<i>con jamón ibérico y huevo frito</i>	
Boletus edulis salteados con foie	24 €
Parrillada de verduras	20 €
Calamar de campo	14 €

AHUMADOS Y SALAZONES

	<i>ración</i>	<i>1/2 ración</i>
Carpaccio de bacalao _____	24 €	
<i>con tomate y piparras</i>		
Mojama de atún de almadraba _____	18 €	12 €
<i>con almendras y piparras</i>		
Anchoa del cantabrico _____	26 €	
<i>en aceite de oliva y tomate natural</i>		
Boquerón en vinagre _____	18 €	
<i>(hecho en casa con tomate natural)</i>		
Hueva de merluza _____	15 €	
<i>(frita o aliñada)</i>		
Timbal de salmón y aguacate _____	23 €	

GUISOS CON TRADICIÓN

Pochas con carabinero y pulpo _____	24 €	
Callos a la madrileña <i>(con guindilla)</i> _____	18 €	12 €
Migas extremeñas _____	20 €	12 €
<i>(torreznos, chistorra, higos, uvas y huevo frito)</i>		
Potaje de vigilia _____	20 €	
Garbanzos con oreja _____	14 €	

FRUTOS DEL MAR

	1/4 Kg	1/2 Kg
Gamba blanca de huelva plancha	39 €	59 €
Gamba blanca de huelva cocida	39 €	59 €
Gamba blanca ajillo	39 €	
		<i>ración</i>
Coquinas a la sartén		18 €
Almeja fina marinera		22 €
Almeja fina a la sartén		22 €
Mejillón al vapor		16 €
Mejillón a la marinera		18 €
Mejillón thai		18 €
<i>con quindilla y leche de coco</i>		
Berberecho al ajillo		22 €
Navajas a la plancha		22 €
Salpicón de pulpo y marisco		18 €
Ostra nacional al natural		
<i>½ docena</i>		22 €
<i>docena</i>		40 €
<i>por unidad</i>		4 €
Zamburiñas a la plancha		22 €

CHACINA IBÉRICA

ración

Jamón ibérico de bellota ————— **34 €**

*con pan tostado, tomate natural y
aceite virgen extra*

Caña de lomo ibérica ————— **34 €**

Carpaccio de cecina de león ————— **22 €**

con piparras y almendras

Surtido de ibéricos LA CUMBRE ————— **28 €**

(jamón, lomo, y queso)

QUESOS NACIONALES

ración

Manchego semicurado D.O. ————— **16 €**

Manchego curado D.O. ————— **18 €**

Manchego al romero D.O. ————— **20 €**

Torta del casar D.O. ————— **18 €**

Queso asturiano " la peral" ————— **14 €**

Surtido cuatro quesos ————— **24 €**

(idiazábal, manchego, la peral, cabra)

—> **TODOS NUESTROS QUESOS VAN ACOMPAÑADOS DE UVAS, NUECES y MEMBRILLO**

PATATAS Y HUEVOS

	ración	1/2 ración
Patatas fritas	6 €	
Patatas de la abuela	14 €	
<i>panaderas con huevo revuelto, ajo y guindilla</i>		
Patatas de la abuela con jamón	18 €	
Tortilla española	16 €	10 €
Tortilla española rellena		
<i>salmón y cabrales</i>	22 €	14 €
<i>bonito con piquillo</i>	22 €	14 €
<i>de callos madrileña</i>	16 €	
Pincho tortilla paisana	6 €	
Pincho tortilla relleno	7.5 €	
<i>salmón y cabrales</i>		
<i>bonito y pimienta</i>		
Huevos fritos con jamón	18 €	
<i>con aros de cebolla, papas fritas y jamón ibérico</i>		

REVUELTOS

Trigueros	16 €
<i>con colas de langostino y piquillo</i>	
Gulas y gambas	15 €
<i>con pimientos y sésamo</i>	
Bacalao dorado	18 €
Revuelto LA CUMBRE	16 €
<i>de morcilla, pasas y piñones</i>	

FRESCOS DE LA LONJA

	ración	1/2 ración
Delicias de lomo de merluza <i>con tempura de verduras</i>	24 €	
Lomo de merluza <i>bilbaína con verduras braseadas</i>	24 €	
Rape al horno <i>verduritas a la parrilla</i>	26 €	
Bacalao desalado <i>al horno con verduritas</i>	22 €	
Chipirones en su tinta <i>con arroz (temporada)</i>	22 €	
Chipirones salteados <i>con cebolla caramelizada</i>	22 €	
Lomo de atún rojo	25 €	
Tartar de atún rojo <i>con mostaza, wasabi y alcaparras</i>	25 €	
Tataki de atún <i>templado con sesamo y teriyaki</i>	25 €	
Pijota frita a la andaluza	22 €	14 €
Lubina, suprema al horno <i>con patatas panaderas y calamar de campo</i>	23 €	
Lubina a la sal <i>con patata cocida</i>	46 €	
Calamar fresco de Cantabria a la plancha <i>(450 gr.)</i>	22 €	

 Consulte pescados del día

TIERRA ADENTRO

Lomo de vacuno madurado

con patatas fritas y pimientos de padrón

lomo alto para compartir 750 gr ————— 54 €

entrecot 450 gr ————— 28 €

Solomillo vacuno parrilla 250gr ————— 28 €

con salsa cabrales y papas

Chuletillas de lechal ————— 28 €

parrilla o frititas con ajos

Conejo al ajillo con tomillo ————— 18 €

Mollejas de cordero ————— 18 €

salteadas al pedro ximénez

Riñones a la sartén ————— 20 €

con papa panadera

Secreto ibérico parrilla ————— 22 €

papas en lingotes y padrón

Carrillada ibérica ————— 22 €

estofada al vino tinto

Rabo de buey ————— 20 €

cordobés con zanahoria

Steak tartar ————— 24 €

wasabi, mostaza y huevo ecológico

Paletilla de cordero ————— 35 €

Patata panadera

POSTRES CASEROS

ELABORACIÓN PROPIA:

NUESTROS POSTRES SON ARTESANALES,
SIN CONSERVANTES NI ADITIVOS

Milhojas	8.50 €
<i>De nata y crema pastelera</i>	
Tocino de cielo	8.50 €
Flan de yemas	8.50 €
Leche frita	8.50 €
Tiramisú	8.50 €
Torrija casera	8.50 €
Tarta de queso	8.50 €
Tarta de zanahoria	8.50 €
Fruta de temporada	8.50 €
Surtido de frutas	12.00 €