CASA JACINTO

CASA JACINTO

A COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO A CUCHILLO — 28€
De Guijuelo o de Los Pedroches, cortado a mano y servido con picos de pan.

PULPO A LA PARRILLA — 23€
Sobre pure de patata y pimentón de la Vera.

ANCHOAS DE SANTOÑA (UNIDAD) — 4€
Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva, sobre pan y mantequilla francesa.

MEJILLONES — 18€
Con sofrito de tomate ligeramente picante.

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA — 24€
Con un toque de sal.

GAMBAS AL AJILLO — 18€
En su jugo y en cazuela de barro.

NUESTROS

ALMEJAS JACINTO — 23€
Nuestra especialidad: almejas frescas guisadas con setas, ajo, vino blanco y perejil.

POCHAS A LA NAVARRA — 15€
Con verduras y picadillo de piparra

CALLOS A LA MADRILEÑA — 18€
Receta tradicional con callos, morro y chorizo, guisados lentamente.

SOPA CASTELLANA — 10€
La de toda la vida, con caldo casero, pan, ajo y pimentón de la Vera.

HUEVOS ROTOS CAMPEROS — 18€
Con jamón ibérico sobre patatas fritas.

TORTILLA DE BACALO — 18€
Estilo sidrería.

COCIDO MADRILEÑO (Bajo encargo) — 30€
En dos vuelcos. También disponible para grupos por encargo.

CASA JACINTO

HUERTA

COGOLLOS DE TUDELA — 15€
Asados, con ventresca y aceite de oliva

PUERRO ASADO — 18€
Con almendra tostada y vinagreta.

SALTEADO DE TRIGUEROS, SETAS Y PUERRO — 18€
Sobre crema de calabaza asada.

HABITAS SALTEADAS — 18€
Con cebolla y huevo poché

PRINCIPALES

LENGUADO — 28€
De mercado, cocinado a la parrilla.

RAPE — 28€
De mercado, asado con pilpil de ajo y perejil

LUBINA a la espalda o a la sal (para 2 personas) — 28€ Por persona
Nacional, al horno o a la sal, con refrito de ajo y guindilla.

BOQUERONES FRITOS — 15€
A la andaluza

CHIPIRONES RELLENOS — 22€
En su tinta con arroz

RABO DE TORO — 26€
Estofado al vino tinto cocido a fuego lento con vino tinto, verduras y especias.

CARRILLERA DE TERNERA — 26€
Al Pedro Jiménez con arroz

SOLOMILLO O ENTRECOTTE A LA PARRILLA — 27€
Con salsa de pimienta

CHULETITAS DE CORDERO LECHAL — 26€
A la brasa asadas al punto justo, con romero fresco y sal en escamas.

LOMO DE BUEY — 52€/kg
A la parrilla (para compartir) con pimientos asados.

GUARNICIÓN EXTRA — 4,5€

PATATAS FRITAS
ARROZ BLANCO
PIMIENTOS DE PADRÓN
PIMIENTOS DE PIQUILLO

CASA JACINTO

POSTRES

TORRIJA CON PAN DE PUEBLO Y HELADO DE LECHE MERENGADA Clásico dulce preparado con pan de pueblo y helado de leche merengada.	8€
TRUFAS DE CHOCOLATE Bocado de chocolate.	9€
TARTA DE QUESO Receta casera con base de galleta.	9€
TATIN DE MANZANA Elaboración propia.	8€
LECHE FRITA Suave, ligera y cremosa.	7€
SORBETE DE LIMÓN (CORONEL) Clásico	7€
HELADOS VARIADOS	6€

CASA JACINTO

TINTOS

VINO DE LA CASA	24€

RIOJA

VIÑA ALBERDI	30€
VIÑA ARDANZA RV	42€
GRAN RESERVA 904	95€
MARQUES DE RISCAL RV	30€
BARÓN DE LEY RV	24€

RIBERA DEL DUERO

FINCA RESALSO	28€
EMILIO MORO	36€
MALLEOLUS	48€
PRUNO	30€
CARMELO RODERO	28€
DEHESA DE LOS CANONIGOS	34€
PAGO DE LOS CAPELLANES	43€
PAGO DE LOS CAPELLANES RV	56€
ALION	135€

CASA JACINTO

BLANCOS

VINO DE LA CASA	24€

RUEDA

MARTIVILLI	24€
MANTEL BLANCO	24€
VIORE	20€

GODELLO

A COROA	25€
LOMA DE PICÓN	22€

ALBARIÑO

TERRAS GAUDAS	22€

SOMONTANO

VIÑAS DEL VERO	22€

PALOMINO FINO

DIATOMISTS – DOMINIO DE LAS ANIMAS	28€