






























# Restaurante La Columna

## Restaurante La Columna














ENTRANTES	€
Croquetas melosas de jamón   	14.-
Queso Manchego 	16.-
Jamón ibérico	24.-
Anchoas del Cantábrico con fondo de tomate y aguacate 	20.-
Sartenada "La Columna" (min. 2 pax) (patatas, chorizo, morcilla, pimientos de padrón y huevos fritos)  	20.-
Patatas al revolcón con ajetes de Chinchón 	15.-
Huevos ocultos con manto de jamón ibérico 	19.-
Boletus salteados al ajillo con foie al jerez 	20.-
Pisto campestre con huevo y bonito  	18.-
Las migas del abuelo Balbino  	15.-
Mollejas salteadas al ajillo con habitas	22.-
Foie a la plancha con fondo de mermeladas  	26.-
Ajetes de Chinchón con pimientos de padrón	15.-
El Picoteo de "La Columna" (espárragos trigueros, ajetes de Chinchón y jamón ibérico)	20.-
Pan con y sin gluten	2.30.-

## ENSALADAS Y VERDURAS







Asadillo de la Abuela Orosia con ventresca de bonito y huevo  	17.-
Ensalada "La Columna" a la vinagreta fina de jerez (lechuga, tomate, cebolla, huevo, salmón, endivias y gulas)  	16.-
Ensalada del abuelo Balbino   (tomate, cebolla, huevo y bonito)	16.-
Ensalada de queso de cabra y caramelo balsámico    (lechuga gourmet, queso de cabra, nueces, pasas y piñones)	14.-
Ensalada Tropical (fresa, piña, mango, naranja, aguacate, cebolleta, bonito y vinagreta de fresa)	18.-
Ensalada templada con frutos del mar al ajillo    (lechuga gourmet, gambón, almejas, vieiras y gulas)	18.-
Parrillada de verduras de temporada	15.-
Alcachofas confitadas con virutas de jamón (s.t.) 	18.-

## LOS PLATOS DE LA ABUELA OROŞIA



€

<i>Sopa al ajo fino de Chinchón</i>	 	10.-
<i>Sopa de puchero</i>		9.-
<i>Callos a la antigua usanza</i>		18.-
<i>Judías blancas con matanza</i>	  	(Octubre a Mayo) 16.-
<i>El Potaje de la Dueña</i>	  	(Octubre a Mayo) 18.-
<i>Gazpacho tradicional ó Salmorejo</i>	 	(Junio a Septiembre) 8.-
<i>Ajo blanco con uvas y melón</i>		(Junio a Septiembre) 9.-

## PESCADOS

<i>Lubina al horno con guarnición</i>		22.-
<i>Rodaballo al horno</i>	 	26.-
<i>Bacalao a la bilbaína</i>		24.-
<i>Bacalao con pisto casero</i>		26.-
<i>Chipirones a la plancha</i>		22.-

## CARNES

<i>Paletilla de Cordero lechal asado en horno de leña</i>		28.-
<i>Pierna de Cordero lechal asado en horno de leña</i>		25.-
<i>¼ de Cordero lechal asado (para 2 pax)</i>		55.-
<i>Cochinillo asado en horno de leña</i>		26.-
<i>Carne roja a la piedra</i>		25.-
<i>Carne al ajo fino de Chinchón</i>		22.-
<i>Solomillo al foie</i>	 	28.-
<i>Solomillo al gusto</i>		25.-
<i>Entrecot con guarnición</i>		22.-
<i>Churrasco "La Columna"</i>		24.-
<i>Chuletitas de cordero lechal</i>		21.-
<i>Rabo de Toro</i>		20.-



LÁCTEOS



CEREALES



HUEVOS



PESCADO



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS

























CACAHUETES

CON GLUT

## LOS SUCULENTOS POSTRES

€

<i>Leche frita al anís de Chinchón</i>				
<i>con helado</i>				..... 7.-
<i>Castañas caramelizadas con zumo de naranja</i>				..... 7.-
<i>Membrillo de la casa</i>				
<i>con queso, nueces y pasas</i>				..... 7.-
<i>Tarta de hojaldre con chocolate caliente</i>				.... 7.-
<i>Tarta de queso</i>				..... 7.-
<i>Coulant de Chocolate con helado</i>				..... 7.-
<i>Mousse de Queso</i>				
<i>con helado de frambuesa</i>				..... 7.-

<i>Natillas Caseras con arropo de calabaza</i>			.... 6.-
<i>Arroz con leche de la abuela Orosia</i>			..... 6.-
<i>Copa de helado</i>			..... 7.-
<i>(Vainilla, chocolate, fresa, nata, Turrón, ron con pasas, leche merengada y menta con chocolate...)</i>			
<i>Sorbete de limón al cava</i>			..... 7.-
<i>Sorbete de mandarina al ron</i>			..... 7.-
<i>Sorbete de mojito</i>			..... 7.-
<i>Macedonia de frutas naturales</i>			..... 6.-

















 LÁCTEOS

 CEREALES CON  
GLÚTEN

 HUEVOS

 CACAHUETES

## TO START




		€
Home-made croquettes	  	14.-
Manchego cheese		16.-
Iberian Ham		24.-
Cantabrian anchovies with tomate and avocado bottom		20.-
Sartenada "La Columna" ( min. 2 pax.) (potatoes, peppers, sausage and fried eggs)	 	20.-
Potatoes with garlic and egg		15.-
Scrambled eggs with potatoes and Iberian ham		19.-
Boletus sautéed with garlic and foie to sherry		20.-
Peppers with tomato and egg	 	18.-
Granfather Balbino 's crumb	 	15.-
Sautéed sweetbreads with garlic and broad beans		22.-
Foie grilled with homemade	 	26.-
Chinchon garlic with peppers		15.-
Pecking The Column (green asparagus, chinchon garlic sprouts and Iberian ham)		20.-

## SALADS AND VEGETABLES

Roasted red pepper with tuna belly	 	16.-
"La Columna" salad with fine sherry vinaigrette (lettuce, tomato, onion, egg, salmon, endives and gulas)	 	16.-
"Balbino Granfather" salad (tomato, onion, egg and tuna)	 	16.-
Goat cheese and balsamic caramel salad (gourmet lettuce, goat cheese, caramelized nuts, raisins and pine nuts)	  	14.-
Tropical salad (strawberry, pineapple, mango, orange, avocado, chives, tuna and strawberry vinaigrette)		18.-
Warm salad with seafood in garlic (gourmet lettuce, shrimp, clams, scallops and gulas)	  	18.-
Grilled seasonal vegetables		15.-
Candied artichokes ( s.s.)		18.-

## GRANDMOTHER OROŠIA'S DISHES



€

<i>Chinchón fine garlic soup</i>	 	10.-
<i>Stew soup</i>		9.-
<i>Old fashioned trip (S.S.)</i>		18.-
<i>White beans from chinchon with slaughter (S.S)</i>		16.-
<i>Owner's stew (S,S)</i>	 	18.-
<i>Bull's tail</i>		20.-

## SEAFOOD

<i>Baked sea bass with garnish</i>		22.-
<i>Baked turbot</i>		26.-
<i>Cod with homemade peppers and tomato or Bilbao style</i>		24.-
<i>Cod with tomato or Bilbao style</i>		26.-
<i>Grilled squid</i>	 	22.-

## MEATS

<i>Roast shoulder of lamb or suckling lamb roasted in a wood-fired oven</i>		28.-
<i>Leg of lamb or suckling lamb roasted in a wood oven</i>		26.-
<i>1/4 Suckling Lamb Roasted in a wood oven (For two people)</i>		58.-
<i>Suckling pig roasted in a wood oven</i>		28.-
<i>Red meat on stone</i>		26.-
<i>Chinchon fine garlic meat</i>		22.-
<i>Beef tenderloin with foie</i>	 	28.-
<i>Beef sirloin to taste</i>		25.-
<i>Steak with garnish</i>		22.-
<i>Churrasco "La Columna"</i>		25.-
<i>Baby lamb chops</i>		21.-



DAIRY



CEREALS



EGGS



FISH



MOLLUSCS



CRUSTACEANS



PEANUTS

*PRODUCTS WITH GLUTEN*