

ENTRANTES / STARTERS

Jamón ibérico de cebo con almendras fritas y pan de cristal. 28
Ibérico cured ham (cebo) with fried almonds and crystal bread. 28



Tabla de quesos D.O. curado Manchego y en aceite de Oliva Virgen Extra. 23
Assorted D.O manchego cheese board in extra virgin olive oil. 20



Anchoas del cantábrico del doble 00 con tomate tamizado y pan de brioche. 26
Double-00 cantabrian anchovies with sieved tomato and brioche bread. 26



Paté de perdiz casero tostado con azúcar de caña y mermelada de naranja amarga. 22
Homemade partridge pate toast with cane sugar and bitter orange marmalade. 22



Lomo de orza casero con nidito de pasta Wonton, asadillo y ali-oli. 22
Homemade cured pork loin with Wonton pasta nest, roasted pepper salad and aioli. 22



Croquetas caseras mixtas de gamba al ajillo y de pucherito. 20
Homemade mixed croquettes: garlic prawn and stew-style. 20



Gamba blanca del Mediterráneo a la parrilla. 29
Grilled mediterranean white prawn. 29



Zamburiñas gratinadas a la manchega o al ajillo (unidad). 7
Scallops au gratin, manchego-style or with garlic (unit). 7



Soldaditos de Pavía de bacalao con cazuelita de ali-oli. 22
Fried cod strips with a small alioli crock. 22



Huevos rotos de gallina de corral con jamón ibérico y torreznos de Soria. 22
Free-range broken eggs with ibérico ham and Soria pork cracklings. 22



Pata de pulpo de 300gr a la brasa con pimentón de la Vera y oro líquido. 27
300g grilled octopus tentacle with pimentón de la Vera and liquid gold (olive oil). 27



Habitas baby fritas con lascas de jamón en tulipa de brick y huevo frito. 20
Fried baby beans with ham flakes in a brick pastry shell and fried egg. 20



Puerros gratinados y confitados con fondo de crema de aguacate. 20
Leeks au gratin and confit with avocado cream base. 20



Cecina de León con cañitas de queso manchego y almendras. 22
León cured beef with Manchego cheese straws and almonds. 22



LA PARRILLA



ENSALADAS / SALADS

Vistosa ensalada de ahumados con pan de cristal y lluvia de huevo. 23
Striking smoked fish salad with crystal bread and egg shavings. 23



Delicioso foie a la parrilla en tosta con compota de manzana y frutos rojos. 26
Delicious grilled foie gras on toast with apple compote and red berries. 26



Ventresca de atún con asadillo manchego y tomate Raf . 21
Tuna belly with manchego roasted pepper salad and Raf tomato. 21



Fresquito salmorejo cordobés con taquitos de jamón ibérico. 12
Tuna belly with manchego roasted pepper salad and Raf tomato. 12



Ensalada de rulo de cabra caramelizado y daditos de aguacate. 18
Caramelized goat cheese roll salad with avocado cubes. 18



Vistosa ensalada de burrata italiana con daditos de mango. 18
Striking italian burrata salad with mango cubes. 18



Ensalada de perdiz de tiro con fondo de asadillo manchego casero. 22
Shot partridge salad with a homemade manchego roasted pepper salad base. 22



Flor de alcachofa confitada con sus pétalos crujientes y jamón ibérico (unidad). 7
Confit artichoke flower with its crispy petals and ibérico ham. 7



Carpacho de bacalao con tomate aliñado y pan feo. 24
Cod carpaccio with seasoned tomato and "ugly" (artisan) bread. 24



Berenjena de Almagro D.O. (unidad). 5
D.O. Almagro eggplant (unit). 5



LA PARRILLA
de
San Agustín



PESCADOS / FISH

Lomo de lubina al con patatas y culis de tomate Gasset. 21
Red tuna tataki with teriyaki sauce and pistachio mayonnaise. 18



Filete de rodaballo a la bilbaína con vinagre de Jerez. 24
Turbot fillet bilbaína-style with Sherry vinegar. 24



Lenguado fresco a la menier de 500 gr. con alcaparras. 27
500 gr. fresh sole meunière-style with capers. 27



Calamar nacional a la parrilla de encina de 1kg. 35
500 grs. fresh sole meunière-style with capers. 35



Carpacho de gamba roja del Mediterráneo con escamas de sal negra. 18
Mediterranean red prawn carpaccio with black salt flakes. 18



Tataky de atún rojo con salsa Ponzu y mayonesa japonesa. 19
Bluefin tuna tataki with Ponzu sauce and japanese mayonnaise. 19



Lomo de bacalao del norte confitado a baja temperatura a la vizcaina. 24
Northern cod fillet confit at low temperature vizcaina-style. 24



CARNES / MEATS

Cochinillo confitado a baja temperatura con su piel crujiente al estilo del chef. 26
Chef's style low temperature confit suckling pig with crispy skin. 26



Chuletón de vaca madurada de 1kg. a la brasa de encina con su guarnición. 42
1 kg. aged beef ribeye steak grilled over holm oak with garnish. 42



Rabo de toro a la cordobesa con pimientos de Padrón. 22
Cordoban style bull tail with Padrón peppers. 22



Paletilla de cordero lechal al estilo de la Orden de Calatrava con panaderas caseras. 28
Suckling lamb shoulder Calatrava Order style with homemade panadera potatoes. 28



Solomillo de ternera de añojo brasa al estilo de San Agustín con su guarnición. 29
Grilled yearling veal sirloin San Agustín style with garnish. 29



Chuletillas de cordero lechal a la brasa con panaderas. y pimientos de Padrón. 25
Grilled suckling lamb chops with panadera potatoes and Padrón peppers. 25



Entrecot de ternera a la brasa con su guarnición y Chimichurri casero. 25
Grilled veal entrecôte with garnish and homemade Chimichurri. 25



LA PARRILLA
de
San Agustín



Lomo de ciervo de los Montes de Toledo con reducción de frutos rojos. 23    
Venison loin from Montes de Toledo with red berry reduction. 23

Presa de cerdo ibérico de bellota 100x100 a la brasa con su propia guarnición. 23 
100x100 acorn-fed ibérico pork presa grilled with its own garnish. 23

Pluma de cerdo ibérico brasa con patatas naturales y sus pimientos. 20    
100x100 acorn-fed ibérico pork presa grilled with its own garnish. 20

Lagarto de cerdo de cebo parrilla súper tierno con su propia guarnición. 20    
Super tender grilled cebo pork lagarto with its own garnish. 20

Secreto de cerdo ibérico de bellota 100x100 al estilo San Agustín con panaderas. 23 
100x100 acorn-fed ibérico pork secreto San Agustín style with panaderas potatoes. 23

Carrillada de ternera melosa súper tierna al vino tinto de Jumilla. 23   
Super tender succulent veal cheek in Jumilla red wine. 23

Confit de pato a la naranja con frutos rojos y compota de manzana. 22    
Duck confit à l'orange with red berries and apple compote. 22

PARRILLADA DE SAN AGUSTÍN

SAN AGUSTIN MIXED GRILL



Pluma de cerdo ibérico, churrasco de ternera, chuletillas de cordero y lagarto ibérico. 39
Ibérico pork pluma, churrasco de ternera, chuletillas de cordero and ibérico pork lagarto. 39



PLATOS DE DON QUIJOTE DE LA MANCHA

DISHES FROM DON QUIXOTE DE LA MANCHA



Migas del pastor con huevo frito de gallina feliz y dulces uvas. 18   
Shepherd's style fried breadcrumbs with a happy hen's fried egg and sweet grapes. 18

Asadillo manchego de pimientos rojos asados y huevo cocido. 18  
Manchego style roasted red pepper salad with a hard-boiled egg. 18

Gachas manchegas de las que comía D. Sancho en la venta con sus torreznos. 18 
Manchego style gachas (like those Don Sancho ate at the inn) with its pork cracklings. 18

Pisto de pimientos manchegos con huevo frito de gallina campera. 18  
Manchego style pepper pisto (vegetable stew) with a free-range fried egg. 18

Perdiz estofada de tiro al estilo Dulcinea del Toboso. 22   
Shot partridge stew Dulcinea del Toboso style. 22

Judias estofadas de Malagón (pinesas) con matanza de pueblo de Almagro 18  
Malagón style bean stew (pinesas) with traditional Almagro pork meats. 18

POSTRES / DESSERTS

Torrija San Agustín con pan brioche y helado de vainilla. 7  
San Agustin french toast with brioche bread and vanilla ice cream. 7

Creppes rellenos de nutella. 7    
Nutella-filled crêpes. 7

Tarta de queso manchego de D.O. horneada. 7   
Baked D.O. manchego cheese cake. 7

Brownie casero de chocolate con helado. 7   
Homemade chocolate brownie with ice cream. 7

Sopa de leche merengada con bola de vainilla. 7   
Leche merengada soup with vainilla ice cream. 7

Pastel de queso fresco San Agustín con helado. 7  
San Agustin fresh cheese cake with ice cream. 7

Arroz con leche casero. 7 
Homemade rice pudding. 7

Tarta al whisky escocesa. 8    
Scottish whisky cake. 8

Tocino de cielo casero. 7  
Homemade heaven's bacon. 7

Tarta de la abuela. 7     
Grandma's cake. 7

Kenet de chocolate con pan crujiente. 7    
Chocolate quenelle with crispy bread. 7

Fruta del tiempo (según temporada). 6
Seasonal fruit (according to season). 6

