

Entrantes / Starters

Jamón ibérico de bellota <i>Acorn-fed Iberian ham</i>		28€
Lomo y jamón de bellota y queso manchego <i>Acorn-fed pork loin and ham and Manchego cheese</i>		22€
Paté de perdiz artesano <i>Artisan partridge pate</i>	  	16€
Salmón marinado al eneldo con mermelada de soja <i>Dill marinated salmon with soya mermelade</i>	  	16€
Anchoas de Santoña con tomate y alioli (12 uds.) <i>Anchovies from Santoña with tomato and alioli (12pcs.)</i>	 	35€
Sardinas ahumadas con tomate natural <i>Smoked sardines with tomato and tomato sauce</i>		20€
Verduras y gambas en tempura <i>Vegetables and prawns in tempura</i>	    	16€
Verduras salteadas al aceite de oliva con mozzarella fundida <i>Vegetables sauteed with olive and melted mozzarella cheese</i>	   	16€
Alcachofas confitadas a la brasa <i>Grilled and confit artichokes</i>		19€
Croquetas caseras de jamón, patatas paja y mermelada de tomate <i>Homemade croquettes with ham, potatoes and tomato jam</i>	  	16€
Croquetas caseras de perdiz "Venta de Aires" <i>"Venta de Aires" homemade partridge croquettes</i>	   	18€
Croquetas de carabinero <i>King prawn croquettes</i>	   	16€
Taco de bonito en escabeche de miel y naranja con tomates de la huerta <i>Tuna taco in honey and orange marinade with tomatoes from the garden</i>	   	23€
Tacos de bacalao en tempura con alioli <i>Codfish tempura tacos with aioli</i>	   	24€
Pulpo a la gallega con pimentón dulce de la Vera <i>Galician style octopus with sweet paprika from la Vera</i>		24€
Mollejitas de cordero al ajillo <i>Lamb sweetbreads with garlic</i>		26€
Riñones de lechal a la brasa <i>Grilled kidneys of suckling lamb</i>		24€
Ensaladilla rusa con su huevo duro <i>Russian salad with hard-boiled egg</i>	   	12€

Ensaladas / Salads

Asadillo de pimiento rojo asado en horno de leña con lomo de ventresca <i>Roasted red pepper roast in a wood-fired oven with tuna belly</i>	   	16€
Ensalada Mediterránea con lomos de ventresca de bonito <i>Mediterranean salad with tuna belly ventresca loins</i>	 	14€
Ensalada templada de perdiz "Venta de Aires" <i>Warm partridge salad "Venta de Aires"</i>	  	16€
De queso de cabra y vinagreta de frutos secos y miel <i>Goat's cheese salad with honey and dried fruit vinaigrette</i>	  	16€
Ensalada verde <i>Green salad</i>		14€
Ensalada Capresse con burrata y albahaca <i>Capresse salad with burrata and basil</i>	 	16€

Precios con IVA incluido. Prices include VAT
No incluido pan ni aperitivo (2,40 €/comensal). Not including bread and appetizer (2,40€/person)

Cremas y sopas / Creams and soups

Salmorejo con berenjena caramelizada y crujiente de ibérico <i>Salmorejo with caramelised aubergine and crunchy Iberian ham</i>	 	11€
Salmorejo cordobés con huevo duro, jamón y AOVE <i>Salmorejo cordobés with hard-boiled egg, ham and AOVE</i>	  	11€
Gazpacho con su guarnición <i>Gazpacho with garnish</i>	  	8,5€
Sopa de ajo castellana <i>Castilian garlic soup</i>	 	8,5€
Sopa de cebolla gratinada <i>Onion soup au gratin</i>	 	9,5€
Crema de cangrejo con croutons de pan frito <i>Crab cream with croutons of fried bread</i>	   	11€

Pescados / Fish

Merluza de Burela a la vasca elaborada de manera tradicional <i>Basque-style hake from Burela prepared in the traditional way</i>	   	24€
Bacalao confitado a baja temperatura <i>Confit cod at low temperature</i>	 	24€
Tartar de salmón escocés sobre crema de guacamole y ensalada de wakame <i>Scottish salmon tartar on guacamole cream and wakame salad</i>	    	20€
Pescados del Mercado (2 personas): <i>Fish of market (2 people):</i>		
• Lubina a la sal con su guarnición <i>Sea bass in salt with garnish</i>	  	29€ PAX
• Sapito asado (rape) <i>Roast toad (monkfish)</i>	   	31€ PAX
• Rodaballo asado con ajo y perejil y su guarnición <i>Roasted turbot with garlic and parsley and garnish</i>	   	39€ PAX

Carnes / Meat

Nuestra perdiz estofada "Venta de Aires" <i>Our stewed partridge "Venta de Aires"</i>		25€
1/4 de asados en horno de leña (cordero o cochinito, 2 personas) <i>1/4 Roast in a wood-fired oven (lamb or suckling pig, 2 persons)</i>		36€ PAX
Steak tartar (preparado a la vista del cliente) <i>Steak tartar (prepared at the customer's sight)</i>	  	28€
Chuletitas de cordero lechal (8 uds.) <i>Baby lamb chops (8 pcs.)</i>		28€
Rabo de toro estofado al vino tinto <i>Stewed oxtail with red wine</i>		25€
Lomo de vaca madurada a la brasa <i>Grilled matured cow loin</i>		29€
Solomillo de vaca con su guarnición <i>Beef sirloin steak with garnish</i>		27€
Ciervo macerado al vino tinto con salsa de hongos <i>Marinated in red wine deer with mushroom sauce</i>	  	22€
Escalope vienés de ternera blanca "Venta de Aires" <i>White veal escalope "Venta de Aires"</i>	  	24€
Hamburguesa de vaca madurada con foie y cebolla caramelizada <i>Matured beef burger with foie gras and caramelised onion</i>	  	22€

Precios con IVA incluido. Prices include VAT
No incluido pan ni aperitivo (2,40 €/comensal).
Not including bread and appetizer (2,40€/person)

Postres / Desserts

Sopa de almendra <i>Almond soup</i>		7,5€
Tarta fina de manzana con helado de vainilla <i>Thin apple pie with vanilla ice cream</i>		8,5€
Tartas variadas <i>Assorted cakes</i>		7,5€
Brownie de chocolate con helado de vainilla <i>Chocolate brownie with vanilla ice cream</i>		8,5€
Ponche de mazapán <i>Marzipan punch</i>		8,5€
Arroz con leche casero <i>Homemade rice pudding</i>		7,5€
Sorbete de limón al cava <i>Lemon sorbet with cava</i>		7,5€
Helados variados <i>Assorted ice creams</i>		6,9€
Natillas al aroma de canela <i>Cinnamon-scented custard</i>		7,5€
Piña natural o melón <i>Pineapple or melon</i>		7,5€
Delicias de mazapán de Santo Tomé (4 uds.) <i>"Santo Tomé" marzipan delights (4 pcs.)</i>		8,5€
Creppes "Venta de Aires" preparados a la vista del cliente <i>"Venta de Aires" crêpes prepared at the customer's sight</i>		20€
Ensalada de frutas con helado <i>Fruit salad with ice cream</i>		7,5€
Coulant de chocolate con helado <i>Chocolate coulant with ice cream</i>		8,5€

Menú Cocido de la Sagra

30€*

Sopa de fideos con hierbabuena y encurtidos
Noodle soup with mint and pickles



Garbanzos de La Sagra con repollo
Chickpeas from La Sagra with cabbage

Carnes y pringá (morcillo de ternera, cordero, jamón, tocino, chorizo y morcilla de cebolla)
Meat (beef, lamb, ham, bacon, chorizo and onion black pudding)

Postre (a elegir)
Dessert (your choice)

*Incluido agua y vino tinto, no incluye resto de bebidas ni servicio de pan.

*Water and red wine included, other beverages and bread service not included.

Precios con IVA incluido. Prices include VAT
No incluido pan ni aperitivo (2,40 €/comensal). Not including bread and appetizer (2,40€/person)

Menú arroces / Rice menu

PREVIA RESERVA / PREVIOUS RESERVATION

Arroz con verduras <i>Rice with vegetables</i>		30€*
Arroz a banda con alioli <i>Arroz a banda with alioli</i>	  	30€*
Arroz meloso con presa ibérica y calamares <i>Mellow rice with Iberian prey and squid</i>		30€*
Arroz vegano de verduritas <i>Vegan rice with vegetables</i>		30€*
Paella de pollo y marisco <i>Chicken and seafood paella</i>	  	30€*
Arroz con bogavante <i>Rice with lobster</i>	 	35€*

*Todos nuestros arroces van acompañados de ensalada mediterránea a compartir, 2 comensales. Incluido agua, vino tinto y postre, no incluye resto de bebidas ni servicio de pan.

*All our rice dishes are accompanied by Mediterranean salad to share, 2 diners. Including water, red wine and dessert not including other beverages or bread service.

Menú típico Orden de Toledo

Primer plato (a elegir) · First course (to choose)		58€
Crema de cangrejo con picatostes <i>Cream of crab cream with croutons</i>	  	*
Salmorejo con berenjena caramelizada y crujiente de ibéricos <i>Salmorejo with caramelised aubergine and crunchy iberian cured meats</i>	 	
Entrantes 1/4 (a compartir) · Starters (to share)		
Sardina ahumada con tomate natural <i>Smoked sardine with natural tomato</i>		
Croquetas de carabineros con patatas paja y mermelada de tomate <i>Carabinero croquettes with straw potatoes and tomato jam</i>	   	
Segundo plato (a elegir) · Second course (to choose)		
Perdiz estofada "Venta de Aires" <i>Our stewed partridge "Venta de Aires"</i>		
Asados en horno de leña <i>Roast in a wood-fired oven</i>		
Bacalao confitado con pisto manchego y crema de patatas <i>Confit cod at low temperature</i>		
Postre (a elegir) · Dessert (your choice)		

*Incluye agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco y tinto, café o infusión.

No incluye resto de bebidas ni servicio de pan y aperitivo (2,40€)

*Includes mineral water, soft drinks, beer, white and red wine, coffee or tea. Other beverages and bread and snack service (2,40€) are not included.

Precios con IVA incluido. Prices include VAT

No incluido pan ni aperitivo (2,40 €/comensal). Not including bread and appetizer (2,40€/person)

 Gluten / Gluten

 Pescado / Fish

 Mostaza / Mustard

 Crustáceos / Shellfish

 Moluscos / Molluscs

 Huevos / Eggs

 Frutos con cáscara / Nuts

 Cacahuets / Peanuts

 Lácteos / Dairy

 Soja / Soy

 Sésamo / Sesame

 Vegetariano / Vegetarian

 Apio / Celery

 Sulfitos / Sulphites

 Altramuces / Lupins