



Entrantes y Entremeses

Jamón ibérico 20€

 | Queso manchego de oveja curado 14€

 | Anchoas 00 del Cantábrico 19€

  | Ensalada especial mixta Las Infantas 14€

 | Flor de alcachofas con jamón (4 und.) 15€

Parrillada de verduras mixta 14,50€

Torreznos de soria 7,20€

 | Ensalada de Burrata con Tomate Rosa y Albahaca 18,70€

Arroces y de cuchara















   | Arroz Señoret 22€ por persona

   | Arroz caldoso de bogabante 24€ por persona

   | Arroz negro de sepia 20€ por persona

Mínimo para dos Personas

 Recomendado

Alérgenos:  Apio  Sésamo  Cacahuets  Frutos de cáscara  Altramuces  Soja  Cereales que contengan gluten
 Huevos  Pescado  Moluscos  Crustáceos  Leche  Mostaza  Dióxido de azufre y sulfitos
Servicio por envase para llevar 0,50€, servicio de mesa en mantelería con pan y aperitivo 1,80€.

La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de los productos, no es posible excluir la presencia accidental de otros alérgenos distintos a los aquí detallados. Así mismo, debido a la naturaleza o modo de elaboración no es posible excluir la presencia de alérgenos de los productos distintos a los aquí listados.

Restaurante Las Infantas no se hace responsable de la información facilitada por sus proveedores y que se pone a disposición de nuestros clientes, no garantizando la presencia de otros alérgenos en origen o por contaminación cruzada durante las distintas fases de elaboración o la exactitud o veracidad de dicha información.



Raciones y Picoteo

☆/☆☞ | Huevos rotos con jamón ibérico / Gulas y Gambas 12€

🏆🌿☞ | Croquetas de jamón ibérico (6 und.) 8,90€

🌿☞ | Croquetas de gambas al ajillo (6 und.) 8,90€

Oreja a la plancha 10€

🍷 | Calamares de costa a la andaluza 16€

🏆🍷 | Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada 16€

🍷 | Sepia troceada a la plancha 14€

🌿 | Patatas bravas o alioli 7€

🍷 | Pulpo a la gallega 24,50€

🌿 | Berenjenas con miel 10,50€

🌿☆☞ | Fritura de Pescado 24€

🌿🍷 | Puntillitas de La bahía de Cádiz 15,50€

Nuestras tostas

🌿☞ | Tosta de ventresca con tomate 9,80€

🌿 | Tosta de jamón ibérico con tomate 8,70€

🌿☞ | Tosta de salmón con queso de filadelfia y aguacate 12,50€

🌿☞ | Tosta de gulas y gambas con alioli 9,90€

🏆🌿☞ | Tosta de secreto ibérico sobre crema de cabrales y cebolla
caramelizada en pan de cristal 12,50€

🏆 Recomendado

Alérgenos: 🍷 Apio 🌿 Sésamo 🌿 Cacahuets 🍷 Frutos de cáscara 🌿 Altramuces 🌿 Soja 🌿 Cereales que contengan gluten
☞ Huevos ☞ Pescado 🍷 Moluscos ☞ Crustáceos ☞ Leche 🍷 Mostaza 🌿 Dióxido de azufre y sulfitos
Servicio por envase para llevar 0,50€, servicio de mesa en mantelería con pan y aperitivo 1,80€.



Carnes de Verdad

Presa ibérica de bellota 24€

 Chuletón de vaca madurada 45 días a la parrilla 52€ kg

Entrecote de vaca madurada a la brasa 22€

Solomillo de Vaca Gallega 26€

Chuletillas de cordero Lechal 22€

Pescados

 | Lomo de Merluza de Pincho a la Plancha 21,50€

 | Bacalao al Pilpil 22,70€

  | Calamar de costa a la parrilla 24€

Para los más peques















 | Hamburguesa de Angus 12€

 | Macarrones a la Boloñesa 12€

  | Escalope de Pollo a la Milanesa 12€

Bistec de Ternera a la Plancha 12€

 Recomendado



























Alérgenos:  Apio  Sésamo  Cacahuets  Frutos de cáscara  Altramuces  Soja  Cereales que contengan gluten
 Huevos  Pescado  Moluscos  Crustáceos  Leche  Mostaza  Dióxido de azufre y sulfitos
Servicio por envase para llevar 0,50€ , servicio de mesa en mantelería con pan y aperitivo 1,80€.



Postres

-    | Tarta de queso 6,50€    | Tarta de chocolate 5,00€
-    | Tarta de zanahoria 6,00€ Sorbete de limón 4€
- Helado dos Bolas 4€

Selección de vinos

-  3,30€ Vilano Crianza tinto (Ribera del Duero) 24€ 
-  2,80€ Vilano Roble tinto (Ribera del Duero) 17€ 
- Emilio Moro Crianza tinto (Ribera del Duero) 36€ 
- Carmelo Rodero tinto Crianza (Ribera del Duero) 36€ 
- Mata Romera tinto Crianza (Ribera del Duero) 36€ 
-  3,20€ Ramon Bilbao tinto Crianza (Rioja) 21€ 
- Luis Cañas tinto Crianza (Rioja) 26€ 
-  2,60€ Rioja de la casa (Rioja) 16€ 
-  2,80€ Duquesa de Valladolid (Verdejo) 17€ 
- Ménade Blanco (Verdejo 100% Orgánico) 24€ 
-  2,70€ Marqués de vizoja Blanco (Rias Baixas) 17€ 
-  3,20€ Torre de La Moreira Blanco (Albariño) 19€ 
-  3,20€ Viña Abad blanco (Godello) 21€ 
-  2,70€ Dulce María Blanco semi Dulce (Frisaste) 16€ 
-  2,70€ Peral rosado (Colmenar de Oreja) 16€ 
- Juvé & Camps Brut Nature Gran Reserva (Cava) 26€ 

 Copa  Botella

 Recomendado

Alérgenos:  Cereales que contengan gluten  Huevos  Leche