

CARTA

*El
Guerra,*
RESTAURANTE

DESDE 1967,
COMPARTIENDO
TRADICIÓN,
SABOR Y
MOMENTOS
ÚNICOS

ENSALADAS

- Tartar de aguacate, tomate, gambas
y pulpo sobre torta de Inés Rosales.....18,00
Alérgenos: 1 - 2 - 6 - 12
- Cogollos a la cordobesa
con ajos y jamón.....14,00
- Ensalada Mari Ángeles.....16,00
(queso de cabra, selección de lechugas gourmet, pechuga
de pavo escabechada, nueces, pasas, tomate cherry,
vinagre Módena, mostaza y salsa de yogurt)
Alérgenos: 1 - 3 - 6 - 7 - 8
- Ensalada de la casa.....15,50
(tomate, lechuga, huevo duro, atún, espárragos,
maiz, salmón y fruta variada)
Alérgenos: 3-4
- Cogollos con anchoas, salmón
y vinagre de Módena.....18,00
Alérgenos: 4
- Tomate “aliñado” con melva, aguacate
braseado y cebolla.....14,50
Alérgenos: 4
- Ensalada de burrata fresca con aguacate y
verbena de tomates al pesto verde.....16,50
Alérgenos: 7 - 8

PARA COMPARTIR

- Alcachofas salteadas con gambas.....20,00
Alérgenos: 2
- Berenjenas con miel de caña.....13,50
Alérgenos: 1
- Variedad de croquetas.....15,00
(3 de jamón ibérico, 3 de ave de corral, 3 de chuletón)
Alérgenos: 1-7
- Croquetón de habas y bacalao.....3,50
Alérgenos: 1-4-7
- Huevos rotos con mousse de foie de
pato y lomo con ajos.....15,50
Alérgenos: 1-3
- Huevos rotos con patatas y jamón.....14,50
Alérgenos: 1-3
- Jamón ibérico de cebo (150 grs).....20,00
- Queso añejo (200 grs).....15,00
Alérgenos: 7
- Jamón ibérico y queso añejo (200grs)...25,00
Alérgenos: 7
- Lomo con ajos.....15,50
- Morcilla.....13,00
- Morcilla y longaniza.....13,50
- Patatas “a lo pobre”.....7,00
Alérgenos: 1
- Patatas “a calas”7,00
Alérgenos: 1
- Revuelto de espárragos trigueros
con gambas y jamón.....15,50
Alérgenos: 2-3
- Revuelto de setas de ostra, shiitake con
jamón y gambas.....15,50
Alérgenos: 2-3
- Pan..... 1,10
Alérgenos: 1

come y bebe
que la vida
es breve

NUESTROS PLATOS
DE TODA LA VIDA

- **El Guerra.....23,00**
(habitas y alcachofas de Huétor Vega con jamón, huevo y cordero)
Alérgenos: 3
- **Regamam.....19,50**
(patatas a lo pobre, morcilla, chorizo, jamón, huevo, lomo, habas)
Alérgenos: 1 - 3
- **Alpujarreño.....16,00**
(patatas a lo pobre, morcilla, chorizo, jamón, huevo, pimientos fritos)
Alérgenos: 1 - 3
- **Completo.....14,50**
(patatas a lo pobre, huevo, pimientos fritos y lomo)
Alérgenos: 1 - 3
- **Habitas de Huétor Vega con jamón y
huevos.....20,00**
Alérgenos: 3
- **Alcachofitas de nuestra vega
salteadas con jamón.....20,00**
- **Migas de pan con pimientos,
longaniza y melón.....14,50**
Alérgenos: 1
- **Choto al ajillo.....21,50**
Alérgenos: 1

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

- **Patatas, croquetas y huevo.....11,50**
Alérgenos: 1 - 3
- **Pechuga de pollo empanada con patatas...13,50**
Alérgenos: 1
- **Macarrones bolognesa con queso.....11,00**
Alérgenos: 1 - 7
- **Pizza prosciutto.....12,00**
Alérgenos: 1 - 3 - 7

SOPAS

- **Sopa de ajo.....6,00**
Alérgenos: 1
- **Sopa de cebolla.....6,00**
Alérgenos: 1
- **Sopa de picadillo.....6,00**
Alérgenos: 1
- **Salmorejo.....6,00**
Alérgenos: 1 - 3
- **Jarra de gazpacho.....6,00**
(en temporada)

DE LA MAR

- **Bacalao al horno sobre calabaza y
habitas de Huétor Vega.....20,00**
Alérgenos: 1 - 4
- **Bacalao gratinado sobre lecho de
tomate dulce, calabaza
y láminas de berenjena.....19,50**
Alérgenos: 1 - 4 - 7
- **Bacalao frito (con o sin tomate)....17,50**
Alérgenos: 1 - 4
- **Calamar a la plancha23,00**
(+/- 400 grs)
Alérgenos: 1 - 14
- **Salmón a la parrilla.....18,50**
(+/- 250 grs)
Alérgenos: 1 - 4
- **Gambones a la sal.....20,00**
(+/- 200 grs)
Alérgenos: 2
- **Calamar nacional frito.....17,50**
(+/- 250 grs)
Alérgenos: 1 - 14
- **Filetes de lubina a la espalda.....16,50**
Alérgenos: 1 - 4
- **Pata de pulpo.....24,00**
(+/- 350 grs)
Alérgenos: 14

- 1.º Marcamos la carne en nuestro horno de carbón de encina.
- 2.º Una piedra para que el cliente la termine a su punto en la mesa.

CARNES SELECTAS, DE LAS MEJORES RAZAS

TERNERA MADURADA ASTURIANA DE LOS VALLES

Suavidad y elegancia: Carne de una finura excepcional, con un sabor tierno, equilibrado y una textura increíblemente mantecosa gracias a una maduración óptima.

VACA MADURADA RETINTA

Esencia del sur: Criada en libertad en las dehesas, destaca por su potencia de sabor, gran jugosidad y un aroma inconfundible que evoca los pastos mediterráneos.

VACA MADURADA JERSEY

Infiltración suprema: Una joya gastronómica. Famosa por su espectacular grasa entreverada de tono dorado, que aporta una textura untuosa y un sabor dulce y láctico único.



Chuletón

TERNERA MADURADA ASTURIANA DE LOS VALLES	68,50€ / kg	Corte grueso del lomo alto con hueso. Carne tierna y melosa con gran infiltración. (pieza +/- 1.000 grs)
VACA MADURADA RETINTA	69,50€ / kg	
VACA MADURADA JERSEY	69,50€ / kg	



Entrecot

TERNERA MADURADA ASTURIANA DE LOS VALLES	26,00€	Lomo bajo sin hueso. Corte jugoso y tierno con abundante veteado. (pieza +/- 350 grs)
VACA MADURADA RETINTA	26,50€	
VACA MADURADA JERSEY	26,50€	

OTROS CORTES DE LAS MEJORES CARNES DE VACUNO

Presa Black Angus U.S.A.
Caracterizada por su marmoleado y sabor intenso.
(+/- 500 grs) **39,50€**

Solomillo de ternera
Pieza de gran ternura y sabor suave.
(pieza +/- 240 grs) **26,00€**

Nuestros asados al horno

CORDERO SEGUREÑO



- Paletilla de cordero.....29,00
(+/- 1.100 grs) Alérgenos: 1 sólo en la guarnición

COCHINILLO DE CERDO SAN PASCUAL

- Cochinitillo al horno.....27,00
(+/- 500 grs) Alérgenos: 1 sólo en la guarnición
- Medio cochinitillo. Paletilla, pierna y costillar.....76,50
(+/- 1.500 grs) Alérgenos: 1 sólo en la guarnición

MÁS CERDO

- Solomillo ibérico de bellota.....23,00
- Churrasco El Guerra.....17,50
- Pluma ibérica.....18,00
- Pluma ibérica de bellota.....23,00
- Secreto ibérico.....18,50
- Solomillo con gambas a la
Alérgenos: 1 - 2 - 7
salsa agridulce.....19,00
- Solomillo salseado.....18,50
Alérgenos: 1 - 7
(pimienta verde, strogonoff, roquefort, cabrales)
- Costillas de cerdo a la miel.....18,00
- Codillo crujiente al horno.....18,00
- Tomahawk Cerdo San Pascual....23,00
+/- 500 grs. Libres de antibióticos y hormonas de
crecimiento, se traduce en garantía de calidad.

MÁS TERNERA

- Solomillo de ternera fileteado
Alérgenos: 1 sólo en la guarnición
al perfume de Jerez.....27,00
- Solomillo con gambas a la salsa
Alérgenos: 1 - 2 - 7
agridulce.....27,00
- Solomillo salseado.....27,00
Alérgenos: 1 - 7
(pimienta verde, strogonoff, roquefort, cabrales)
- Entrecot salseado.....27,00
Alérgenos: 1 - 7
(pimienta verde, strogonoff, roquefort, cabrales)
- Rabo de toro.....22,00

MÁS CORDERO

- Chuletillas de cordero (6 ud).....24,00
Alérgenos: 1 sólo en la guarnición
- Auténtico choto al ajillo.....21,50

POLLO

- Pechuga de pollo a la brasa.....12,50
Alérgenos: 1 sólo en la guarnición
- Pechuga de pollo empanada.....13,50
Alérgenos: 1

PARRILLADA DE CARNE.....38,50

Alérgenos: 1 sólo en la guarnición

(cerdo, cordero, ternera, pollo, longaniza y
morcilla y patatas a lo pobre)

Todos nuestros platos pueden presentar alérgenos por contaminación cruzada. Pregunte a nuestro personal al respecto. 10% de IVA incluido

www.restauranteelguerra.com

958 501 159

DISTRUTA DE UN BUEN VERMOUTH



**VERMOUTH
PETRONI ROJO O BLANCO**
3,90€



**VERMOUTH
CASERO DE HUÉTOR VEGA**
3,80€



BEBIDAS

- Copas de vino.....3,50
- Refrescos, zumos, etc.....3,20
- Cervezas con y sin alcohol...3,30
- Cervezas especiales.....3,70
- Cafés.....1,50
- Carajillos.....2,50
- Combinados de licor.....6,00
- Combinados especiales.....8,00
- Copas de licor.....4,00

MENÚ DEL DÍA

Primeros platos
Salmorejo
Sopa de picadillo
Guiso semanal
Ensalada mixta
Macarrones bolognesa con tomate

Segundos platos
Huevos rotos con jamón
Pescado (preguntar)
Fileteado de lomo en salsa
Carne en salsa

Postres
Café
Postre de la casa
Helado
Fruta

Incluye un primer y segundo plato, postre, pan y una bebida.
Válido de lunes a viernes no festivos. 14,00€

Identificación de alérgenos



Pregunte a nuestro personal por la posibilidad de adaptar ciertos platos para evitar alérgenos.

SE INFORMA A NUESTROS CLIENTES, QUE EN APLICACIÓN DE LA OBLIGACIÓN PREVISTA EN EL ARTÍCULO 4.1 DEL R.D. 293/2018, SOBRE LA REDUCCIÓN DEL CONSUMO DE PLÁSTICO Y PRODUCTOS NO RECICLABLES, ESTAMOS OBLIGADOS A COBRAR POR CADA ENVASE PARA LLEVAR EL IMPORTE DE 1,50€.

Todos nuestros platos pueden presentar alérgenos por contaminación cruzada. Pregunte a nuestro personal al respecto. 10% de IVA incluido

www.restauranteelguerra.com

958 501 159

NUESTROS EXQUISITOS
POSTRES CASEROS

MÁS POSTRES

- **Delicias caseras.....15,00**
Surtido de nuestros postres caseros para dos, y disfruten de nuestra repostería recién hecha.
Alérgenos: 1 - 7
- **Coulant de chocolate.....5,50**
Bizchochito caliente, con relleno cremoso de chocolate.
Alérgenos: 1 - 7
- **Crepe de nutella o chocolate blanco.....6,50**
Sin palabras.
Alérgenos: 1 - 7
- **Natillas caseras.....3,50**
Nuestro postre más tradicional, que nos transporta a nuestra más tierna infancia.
Alérgenos: 1 - 7
- **Tocinito de cielo.....4,50**
Nuestro postre más dulce, con una textura inconfundible.
Alérgenos: 1 - 7
- **Tarta de la abuela.....5,00**
Elaborada con base de bizcocho, chocolate, crema y una cucharada de grandes recuerdos.
Alérgenos: 1 - 7
- **Tarta de queso6,50**
La mejor tarta de queso del mundo, sin rodeos.
Alérgenos: 1 - 7
- **Tarta de queso6,50**
(sin gluten)
Alérgenos: 7
- **Tarta de pistacho.....7,50**
Amasada de la mano de nuestra maestra repostera, con pistacho tostado y crocante fundido con queso, cremosa de principio a fin.
Alérgenos: 1 - 7 - 8
- **Tarta Red Velvet.....Novedad 7,50**
Pastel de terciopelo rojo, con un delicado sabor a cacao y un suave glaseado de crema.
Alérgenos: 1 - 7 - 12
- **Tarta de zanahoria y dulce de leche.....Novedad 7,50**
Dulzor especial y jugosidad densa y suave.
Alérgenos: 1 - 7

- **Tarta helada de chocolate, almendras y caramelo.....5,00**
SIN GLUTEN. Crujiente, acaramelada, con sabor a frutos secos y deliciosa
Alérgenos: 7 - 8
- **Don Pedro.....5,00**
Delicioso helado de turrón con pasas y un toque de Pedro Ximenex.
Alérgenos: 1 - 7 - 8
- **Tarta al whisky.....5,50**
Imprescindible en los postres.
Alérgenos: 1 - 7
- **Copa de helados de la casa.....5,00**
Tres bolas de helado para una buena digestión.
Alérgenos: 1 - 7

Helados de los Italianos

- **Cassata.....6,00**
Alérgenos: 1 - 7
- **Tarta de chocolate.....6,00**
Alérgenos: 1 - 7

Tartas de nuestra propia repostería

- **1 kg de chocolate.....23,00**
Alérgenos: 1 - 7
- **1 kg de piononos.....25,00**
Alérgenos: 1 - 7
- **1 kg de Red Velvet.....28,00**
Alérgenos: 1 - 7 - 12
- **1 kg de zanahoria.....27,00**
Alérgenos: 1 - 7



Carta de VINOS



D.O. RIBERA DEL DUERO

- MELIOR DE MATARROMERA - 16,00€
- CONDE DE SIRUELA - 16,00€
- FINCA RESALSO - 18,00€
- EMILIO MORO - 29,00€
- HITO - 19,50€
- CEPA 21 - 29,00€
- PAGO DE LOS CAPELLANES ROBLE - 24,00€
- PROTOS ROBLE - 17,00€
- PROTOS 9 MESES - 19,00€ **Novedad**
- PROTOS CRIANZA - 28,00€
- CARRAMIMBRE - 18,00€
- TORREDEROS ROBLE - 16,50€

D.O. RIOJA

- AZPILICUETA CRIANZA - 16,00€
- LUIS CAÑAS CRIANZA - 19,00€
- FAMILIA VALDELANA CRIANZA - 16,50€
- RAMÓN BILBAO CRIANZA - 18,00€
- RAMÓN BILBAO RESERVA - 28,00€
- MARQUÉS DE CÁCERES CRIANZA - 17,00€

OTRAS D.O.

- HABLA DEL SILENCIO - Extremadura - 18,50€
- MATSU EL PICARO D.O. Toro - 16,00€
- JUAN GIL D.O. Jumilla - 19,00€

VINOS DE GRANADA

TINTOS

- SEÑORÍO DE NEVADA BRONCE - 16,50€
- MENDEZ MOYA - 18,50€
- RAMAL DEL LUGAR TB6 - 12,00€
- MUÑANA ROJO - 16,00€
- MUÑANA 3 CEPAS - 21,00€

BLANCOS

- MENCAL - 16,00€
- CALVENTE - 18,00€

ROSADOS

- RAMAL DEL LUGAR - 14,00€

VINOS ESPECIALES

- LUIS CAÑAS SELECCIÓN DE LA FAMILIA D.O. RIOJA 34,00€
- MALLEOLUS D.O. RIBERA DEL DUERO 45,00€
- ARZUAGA CRIANZA D.O. RIBERA DEL DUERO 34,00€
- AUSÁS INTERPRETACIÓN D.O. RIBERA DEL DUERO 65,00€
- CHAFANDÍN D.O. RIBERA DEL DUERO 41,00€
- MATARROMERA CRIANZA D.O. RIBERA DEL DUERO 34,00€
- PAGO DE CARRAOVEJAS D.O. RIBERA DEL DUERO 49,00€
- PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA D.O. RIBERA DEL DUERO 36,00€
- PROTOS RESERVA D.O. RIBERA DEL DUERO 39,00€
- TOMÁS POSTIGO D.O. RIBERA DEL DUERO 45,00€
- VIÑA ARDANZA RESERVA D.O. RIOJA 37,00€

VINOS BLANCOS

- JOSÉ PARIENTE - D.O. RUEDA - 19,00€
- BARBADILLO - D.O. TIERRA DE CÁDIZ - 14,00€
- MAESTRANTE - D.O. TIERRA DE CÁDIZ - 14,00€
- LA MONA SEMILDUCE ECOLÓGICO - 15,00€
- ESTRELLA DE MURVIEDRO FRIZZANTE - 14,00€
- YLLERA VENDIMIA NOCTURNA - D.O. RUEDA - 15,00€
- CHAN DE ROSAS - D.O. RIAS BAIXAS - 22,00€
- EIO DA FONTE - D.O. RIAS BAIXAS - 18,00€

ROSADOS

- MARQUÉS DE CACERES - 16,00€
- PEÑASCAL - 15,00€

CAVAS Y CHAMPAGNE

- MOET CHANDON - 55,00€
- VEUVE ELISABETH - 42,00€

CAVAS

- LLOPART ROSED - 28,50€
- ROGER DE FLOR BRUT NATURE - 16,00€
- JUVE CAMPS - 28,50€

Todos nuestros platos pueden presentar alérgenos por contaminación cruzada. Pregunte a nuestro personal al respecto. 10% de IVA incluido

www.restauranteelguerra.com

958 501 159