

Desde hace más de 30 años la casa de comidas Llerja se encuentra dedicada al negocio de la hostelería en la maravillosa villa de Miraflores de la Sierra, donde su vocación fundamental siempre ha sido perseguir la máxima satisfacción de nuestros clientes, sin los cuales y sin su fidelidad no tendría razón de ser nuestra existencia.

Desde noviembre del presente año iniciamos una nueva andadura, basada por un lado en los pilares del pasado, que no son otros que una apuesta por la máxima calidad de nuestra materia prima, carnes, pescados, mariscos, aceites... así como en una atención muy personal a nuestra clientela, intentando que se encuentren como en casa formando parte de esta gran familia del Llerja. Por otro lado en una continua formación de nuestro personal para ofrecer a nuestros clientes las tendencias culinarias más interesantes del mundo de la cocina.

Nos complace presentar a nuestro equipo donde nuestro Chef Rubén Darío Gayo liderará un equipo de 4 personas en la cocina así como David Arús coordinará nuestro equipo de sala.

Restaurante Llerja  
Calle Norte, 5  
Miraflores de la Sierra  
918443786/918443301

*restaurantellerja@gmail.com*

## *Entrantes*

### *- del mar*

Anchoa del Cantábrico especial	20€
Boquerones en vinagre	11€
Salmón ahumado	12€
Boquerones con navajas	18€
Pulpo a la Gallega	17€
Calamar de potera	18€
<u>Platos de verano:</u>	
Ensaladilla rusa de buey de mar	14€
Ceviche	18€
Carpaccio (individual o combinado)	20€
(de gamba roja, pulpo, pez mantequilla, vieira y carabínero)	

### *- de la tierra*

Jamón ibérico de bellota	23€
Lomo ibérico de bellota	21€
Queso de Miraflores con cebolla caramelizada	15€
Croquetas caseras	10€
(de jamón, boletus, cabrales, ropa vieja... consultar variedades)	
Micuit de foie con cebolla caramelizada	18€
Callos a la madrileña	14€
Mollejas de cordero al ajillo	14€
Caracoles con setas	14€
Pisto con bacalao blanco	12€

### *- del huevo*

Huevos rotos con jamón ibérico	14€
Huevos rotos con crema de patata y trufa	14€
Revuelto de la casa; Gambas y ajetes	8€
Revuelto de espárragos trigueros	7€
Revuelto especial; Salmón y gambas	10€

## *Verduras y ensaladas*

Judías verdes de la huerta con jamón	8€
Panaché de verduras	8€
Parrillada de verduras	12€
Habitas con jamón ibérico	12€
Pimientos rojos con ventresca y anchoas	15€
Pimientos de piquillo rellenos de vieiras	14€
Espárragos especiales de Navarra	17€
Tomate raff con queso y anchoas	16€
Tomate raff con ventresca y cebolleta	15€
Ensalada Llerja	9€
Endivias, aguacate y ahumados	
Ensalada especial	12€
Lechugas, queso, aguacate, manzana, pimientos rojos y maíz	
Ensalada tu y yo	9€
Cogollos, endivias, anchoas y salmón	
Ensalada del tiempo	5€
Lechuga, tomate, cebolla y aceitunas	
Ensalada mixta	8€
Lechuga, tomate, huevo, espárragos y bonito	
<u>Platos de verano:</u>	
Gazpacho andaluz	7€
Melón con jamón	14€
Salmorejo Cordobés guarnecido	8€

## *Platos de cuchara*

Consomé al jerez	4€
Sopa de pescado	10€
Sopa de cocido	7€
Sopa castellana	7€
Fabada casera	12€
Cocido madrileño	20€
Verdinas con almejas	13€

## *Arroces*

*(por encargo, mínimo 2 personas)*

Arroz caldoso con carabineros (por persona)	21€
Arroz caldoso con bogavante (p.p)	25€
Arroz caldoso con langosta (p.p)	30€
Arroz caldoso con centollo (p.p)	21€
Arroz meloso con rape y almejas (p.p)	21€
Paella mixta	15€

# *Mariscos frescos*

Gamba de Huelva a la plancha	24€
Gamba roja	24€
Gamba al ajillo	17€
Carabínero especial a la plancha 2 uds.	26€
Cígala de tronco 2 uds. (plancha o cocida)	26€
Bogavante (plancha o cocido)	S/M
Langosta (plancha o cocida)	S/M
Percebe Gallego	S/M
Nécoras	S/M
Buey de mar	S/M
Centolla gallega	S/M
Berberechos al vapor	S/M
Almejas a la sartén	25€
Zamburíñas a la Bilbaína	17€
Navajas a la plancha	17€
Caviar	S/M
Angulas	S/M

\*S/M (según mercado, recomendamos consultar a nuestro personal)

## *Pescados*

Atún rojo a la plancha	22€
Tartar de atún rojo	22€
Tartar de salmón	20€
Merluza al gusto	22€
Lenguado nacional plancha o meuniere	25€
Lubina salvaje a la sal	27€
Bacalao a la Riojana	18€
Chipirones encebollados	18€
Besugo salvaje	S/M
Rodaballo salvaje	S/M
Mero salvaje	S/M

\*S/M (según mercado, recomendamos consultar a nuestro personal)

## *Carnes y asados*

Paletilla de cordero	20€
Chuletón de buey	S/P*
Chuletón de Guadarrama 500 gr	25€
Entrecote a la parrilla	17€
Solomillo a la parrilla	20€
Solomillo a la crema de boletus	22€
Bistec a la parrilla	12€
Chuletas de lechal	18€
Escalopines Marsala	13€
Rabo de toro estofado	18€
Manitas de cordero a la Madrileña	18€

\*Chuletón D.O. (según peso, consultar a nuestro personal)

## *Postres*

Tartas caseras de nuestro Chef	7€
Tarta de requesón con frambuesa	5€
Flan de huevo	5€
Requesón típico de Miraflores	5€
Leche frita	5€
Arroz con leche	5€
Cuajada con miel	5€
Fuente de chocolate con frutas (mín2 personas)	5€/p.p.
Helados variados	5€
Zumo de naranja natural	4€
Fruta del tiempo (Consultar)	4€