ASADOR SAN ISIDRO

Carta de platos

Precios en Euros, I.V.A. incluido



Reservas

Carta

Más info

Opina

Nos encanta que nos pongas alguna foto y tu opinión en Google o Tripadvisor.
Nos motiva y nos hace seguir esforzándonos por un servicio de 10.

LO MEJOR DE ESPAÑA

Jamón ibérico cebo de campo cortado a mano (100g) 24

Surtido de ibéricos (160g) 22

Torrezno con vinagreta de limón y encurtidos 14

LA HUERTA

Ensalada César, con ternera crujiente, queso, croutons y salsa César 16

Ensalada de ternera escabechada con tomate del bueno, cebolleta fresca, piparra dulce y aceite de oliva virgen extra 18

Ensalada de pistachos escabechados con tomate y bacon ibérico 18

Ensalada de pimientos asados en horno de leña con ventresca de atún 19

Servicio de pan 1 euro

MEJORAR LA ALIMENTACIÓN

Con La Misión de mejorar la alimentación de las personas con carnes de crianza propia a través de la hostelería y en el hogar, nace el proyecto de la familia ganadera con la que trabajamos nuestras carnes de crianza propia.
Nos sentimos privilegiados al poder aportar asesoramiento a nuestros clientes para alimentarse de la mejor manera según su estilo de vida y sus gustos.

Trabajamos para que nuestros productos lleguen a los amantes de la carne en óptimas condiciones y con valores nutricionales adecuados para que formen parte de una dieta saludable, con aporte de proteína de alto valor biológico y vitaminas del grupo B, bajando los niveles de grasas saturadas y elevando la cantidad de ácidos grasos esenciales que nuestro organismo no puede producir y tenemos que ingerirlos a través de los alimentos.



Ensalada de ternera escabechada

Nos encanta que nos pongas alguna foto y tu opinión en Google o Tripadvisor. Nos motiva, nos ayuda y nos hace seguir esforzándonos por un servicio de 10.

UN MUNDO POR DESCUBRIR

Croquetas de jamón ibérico, bacon ibérico o rabo de toro (6ud) 12

Alcachofas con parmentier de pistacho, huevos fritos y jamón ibérico 18

Callos de ternera 16

Patatas "Guarras" 14

Son tiernas patatas fritas con picadillo de chorizo, salsa gaucha y un toque picante

Mis bravas y olé 12

Risotto de boletus con lardones de ibérico (10 minutos) 18

Huevos al Pazo 18

parmentier de patata, setas, jamón ibérico, huevo poché y aceite de trufa

Tataki de ternera con praliné y crujiente de pistacho al caramelo de soja 18

Tabla para dipear 19

Nuggets y fingers de ternera, croquetas de jamón ibérico, croquetas de bacon ibérico y dos salsas

Steak tartar de añoja sobre hueso de tuétano 22

Rusa de encurtidos con poke de ternera 14

Zamburiñas con Kimchi 16

Gyozas de la dehesa con ajoblanco de pistacho y teriyaki 14

Pulpo a la brasa sobre parmentier de boniato 28

Arroz meloso de cerdo ibérico con setas 24

DEL MAR

Bacalao gratinado con muselina de pistacho sobre romescu 22

Suprema de salmón con parmentier a la naranja y verduritas 20

SABOR MÁXIMO

Los platos que elaboramos en La Plaza son de primera calidad.
Recibiendo cada vez una mayor demanda de este producto, damos respuesta a ello elaborando distintos tipos de recetas.

Con mucho mimo y cuidado desde el principio del proceso productivo conseguimos piezas limpias y delicadas, así el resultado es siempre perfecto y el sabor natural e inigualable.

CRIANZA PROPIA



Tataki de ternera añoja

Reserva tu mesa

así nos ayudas a dar un servicio más organizado.

ARROCES Y PAELLAS

SÓLO SE SERVIRÁN POR ENGARGO
(Mínimo para 2 pax. Precio indicado por persona)

Paella de señorito 17

Paella mixta 16

Paella de pollo con verduras 19

Paella de arroz negro 18

Arroz con bogavante 24

Fideua 19

ASADOS EN HORNO DE LEÑA DE ENCINA

¼ de cordero lechal 64

¼ de cabrito 64

¼ de cochinillo lechón 58

Chuletitas de cordero lechal a la brasa 26

Cochifrito de lechón 26

EL SABOR

El sabor en nuestros platos siempre es una prioridad y para nuestro proveedor de carnes como productores comprometidos, lo es también que los platos sean saludables para que puedas disfrutar en familia, con amigos o pareja de una cocina fresca y moderna con todos los nutrientes que necesitas para tu ritmo de vida.



Chuletón de añoja a la brasa

CRIANZA PROPIA

Reserva tu mesa

así nos ayudas a dar un servicio más organizado.

TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

Medallón de ternera amielado a la brasa (200g) 19
Costilla de añoja laqueada (450g) 25
cocinada durante largas horas a baja temperatura y acabada en brasa
Cachopo de ternera relleno de bacon ibérico, queso y membrillo 24
Entrecot a la brasa (400g) 32
Centro de chuletón a la brasa (280g) 29
Rabo de ternera estofado 24
Solomillo a la brasa (250g) con foie 32

CORTES XL PARA LOS MÁS VALIENTES

Chuletón de ternera añoja a la brasa (1 Kg) 65
Thai T-Bone de cerdo ibérico con arroz Basmati y leche de coco (500g) 42
Chuletón de cerdo ibérico al estilo cajún (1kg) 50
Picaña de añoja (1 kg) 60

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

La mayoría de nuestras carnes son sin gluten modificando la guarnición sin gluten

Secreto ibérico a la brasa (350g) 22
Costillar ibérico asado a baja temperatura (500g) 24
lacado con salsa barbacoa
Entrecot con aroma de monte a la brasa (250g) 18
Tournedó de lomo ibérico trinchado a la brasa (250g) 18
Carrillera de cerdo al vino tinto 22

LA CRIANZA PROPIA

La Crianza Propia nuestras carnes facilita que desde I+D se trabaje en cortes que mejoran la alimentación de las personas, contribuyendo a cuidar la salud cardiovascular, con mayor aporte de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados. Este requisito lo cumplen un alto porcentaje de los ácidos grasos del ibérico.



Parrillada Suprema

Todas nuestras carnes están cocinadas a la **brasa de carbón ecológico** de cáscara de coco que no emite hollín ni suciedad

PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

SABORES DE TERNERA E IBÉRICO

44€
2 personas

Degustación de 800g de ternera añoja y cerdo ibérico :

Dos piezas de jamón ibérico adobado, un filetito de ibérico, cuatro choricillos, costillitas a la barbacoa, dos churrasco extra acompañados de patatas fritas y pimientos de Padrón

SUPREMA

65€
3-4 personas

Degustación de 1Kg de las mejores piezas nobles de nuestra ternera añoja y cerdo ibérico de crianza propia:

Magret de ternera añoja, medallón de ternera amielado, entrecot ibérico, tournedó de lomo ibérico acompañado de patatas fritas y verduras al dente

Te preparamos la verdura y patatas sin gluten, si lo deseas, pídelo

HAMBURGUESAS PREMIUM

Servidas con patatas fritas naturales
Carne 100% natural
SIN conservantes
SIN aditivos

Gourmet

200g de carne 100% ternera añoja, queso de cabra, mezclum, cebolla caramelizada, mayonesa de bacon y patatas fritas 15

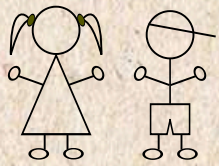
Ibérica Manchega

200g de carne 100% cerdo ibérico, jamón ibérico, queso manchego, mayonesa de kimchi, tomate, cebolla crujiente y patatas fritas 16

San Isidro XL

200g de Carne 100% ternera añoja, bacon ibérico, huevo, queso, lechuga, tomate, cebolla crujiente y patatas fritas 15

PARA LOS MÁS PEQUES



Nuggets de ternera y croquetas de ibérico con patatas fritas 12

Fingers de ternera y croquetas de ibérico con patatas fritas 12





SABOR MÁXIMO

Las hamburguesas que elaboramos en Del Campo a la Parrilla, contienen carne y sólo carne. Recibiendo cada vez una mayor demanda de este producto, damos respuesta a ello elaborando distintos tipos y tamaños.

Te contamos nuestro secreto en cuanto al corte de la carne que utilizamos: una sola picada y de piezas limpias de tejido conjuntivo, así el resultado es siempre perfecto y el sabor natural e inigualable. No contienen ningún conservante ni aditivo.

VINOS de la Tierra

D.O. SIERRA NORTE DE MADRID

VIÑA BARDELA (TEMPRANILLO)
Tempranillo · Viñas de Torremocha del Jarama 18

SIERRA NORTE
Garnacha · El Molar 18

MOLINDAYUS
Syrah-tempranillo · Venturada 18

GASTASUELAS · Edición limitada
Merlot · El Molar 22

EL YELMO DE MAMBRINO ROBLE
Tempranillo- Cabernet Sauvignon · Venturada 22

SACASUEÑOS BLANCO
Airen-viura-malvar · *Viñas de Torremocha del Jarama* 16

VINOS Blancos

D.O. RÍAS BAIXAS

QUINTA DE COUSELO
Albariño 2024 24

MAR DE FRADES
Albariño 2024 35

D.O. RIBEIRA SACRA

PONTE DA BOGA
Godello 2024 22

VINO DE LA TIERRA

VIÑA ABALA
Verdejo 22

D.O. RUEDA

JOSÉ PARIENTE
Verdejo 24

RAMÓN BILBAO
Verdejo 24

SEMIDULCES

HA PASADO UN ÁNGEL
Viura y Chardonnay 18

ÁRABE
Sauvignon blanc 18

D.O. MADRID

VIÑA ABALA
Verdejo 22

VINOS Tintos

D.O. RIBERA DEL DUERO

***RIBERA DE LA CASA** *20*

FINCA RESALSO 2024
100% Tempranillo *24*

PROTOS ROBLE 2023
Tinta del país 100% *24*

MATARROMERA 2022
Tempranillo *38*

SELECCIÓN DEL SUMILLER

HABLA DEL SILENCIO 2023
Varietal. EXTREMADURA 24

D.O. RIOJA

UGALDE 2023
Tempranillo *18*

MARTÍNEZ LACUESTA 2018
Varietal *24*

CUNE 2021
Varietal *24*

RAMÓN BILBAO 2022
100% tempranillo *24*

FINCAS DE AZABACHE 2022
Garnacha *24*

D.O. MADRID

PUREZA 2024
Tempranillo y garnacha 20

VINOS Rosados

D.O. MADRID

PUREZA 2024
Garnacha *20*

Cava

ÁRABE CAVA *18*

MOSCATO ÁRABE *18*

SIDRA MAELOC *12*

ASADOR SAN ISIDRO

VER GANADERÍA EN TIEMPO REAL

CRIANZA PROPIA

Calidad y Confianza

Las carnes de ternera e ibérico que servimos proceden de una ganadería familiar en la localidad Toledana de Menasalbas, desde hace más de 40 años.

El sistema de trazabilidad que tienen garantiza el control y seguimiento del producto desde el nacimiento hasta su consumo en mesa.



Información Sobre Alérgenos

Si sufre algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria consúltelo al camarero para proporcionarle la información de alérgenos disponible en nuestro establecimiento y adaptarle su menú. Mantenemos la máxima calidad en nuestros productos y procesos para evitar trazas de alérgenos pero no podemos asegurar su ausencia.

(Reglamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de Octubre de 2011 sobre información alimentaria