

C A R T A
R E S T A U R A N T E

Los Claveles

restaurantelosclaveles.es

2026

ENTRANTES

Jamón ibérico	22,00 €	Gambas a la plancha	22,00 €
			
Cecina curada con aceite de tomillo	18,00 €	Gambas al ajillo	16,00 €
			
Morcilla de Burgos	8,00 €	Alcachofas naturales confitadas con cola de cigala y crema de marisco	14,00 €
		  	
Croquetas caseras de jamón ibérico (8 unidades)	8,00 €	Revuelto de bacalao con tomate seco y calabacín	14,00 €
 		 	
Espárragos trigueros naturales a la plancha con picada de dados de tomate y queso de la Sierra (vegano)	10,00 €	Chipirón a la plancha o a la andaluza	16,00 €
			
Bouquet de verduras al dente en juliana con setas (vegano)	13,00 €	Mollejas de lechal a la pastora o a la plancha	18,00 €
			

ALÉRGENOS

   
Gluten Lácteos Frutos secos Huevo

   
Moluscos Anisakis Crustáceos Sulfitos y dióxido de Azufre

   
Soja Sésamo Mostaza Apio

IVA INCLUIDO

Todos nuestros platos pueden contener trazas de todos los alérgenos



ENSALADAS

Ensaladilla rusa



8,00 €

Ensalada de bacalao ahumado con
tomate natural en aceite de oliva virgen extra



13,00 €

Chupa-chups y huevo de codorniz
escabechada sobre lechuguitas



12,00 €

Ensalada de ventresca, pimientos rojos asados
y anchoas del Cantábrico



14,00 €

Ensalada de brotes verdes con puerro, dados de
tomate y escabechado de verduras y piña (vegano)



12,00 €

Ensalada de quesos. Rulo de cabra, queso azul,
queso curado, queso fresco, nueces y aliño de miel



14,00 €



ALÉRGICOS



Gluten



Lácteos



Frutos
secos



Huevo



Moluscos



Anisakis



Crustáceos



Sulfitos
y dióxido
de Azufre



Soja



Sésamo



Mostaza



Apio

IVA INCLUIDO

Todos nuestros platos pueden contener trazas de todos los alérgenos

CUCHARA

Olla Podrida (alubia roja de Ibeas con sacramentos) 🌿	24,00 €	Tagliatelle en salsa caprese, aceite, tomate, queso cremoso, orégano, tomillo y albahaca 🌿 🥛	8,00 €
Alubia roja de Ibeas	10,00 €	Udón con verduras maceradas en vinagre de manzana y atún seco 🌿	8,00 €
Alubia blanca con almejas 🌿 🥛	16,00 €	Risotto de gambas y boletus edulis con teja de queso 🌿 🥛 🍷	9,00 €
Menestra de verduras al estilo de la abuela Sole 🌿	10,00 €	Natilla de foie, brunoise de boletus y ralladura de trufa	10,00 €
Sopa de marisco con delicias de langostino, calamar y rape 🐟 🥛 🍷	10,00 €	Volcán de habitas finas y foie con alcachofas baby en salsa de azafrán 🌿	14,00 €



ALÉRGENOS

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 
Gluten | 
Lácteos | 
Frutos secos | 
Huevo |
| 
Moluscos | 
Anisakis | 
Crustáceos | 
Sulfitos y dióxido de Azufre |
| 
Soja | 
Sésamo | 
Mostaza | 
Apio |

IVA INCLUIDO

Todos nuestros platos pueden contener trazas de todos los alérgenos

CARNES

Ternera blanca estofada con patatas baby	16,00 €	Capricho de lechazo tostado sobre salsa de cerveza negra	20,00 €
Albóndigas de pato en salsa teriyaki, toques de siracha y trufa   	16,00 €	Chuletillas de lechazo con patatas fritas y pimiento verde	22,00 €
Carrilleras de cerdo ibérico estofadas con setas de temporada	18,00 €	Entrecot de vaca con patatas fritas y pimiento verde	23,00 €
Rabo guisado 	20,00 €	Solomillo de vaca con patatas fritas y pimiento verde	24,00 €
Rabo guisado en deconstrucción con setas de temporada y patata panadera 	20,00 €	Solomillo de vaca con foie sobre salsa de frambuesa y espárragos trigueros	26,00 €

A L É R G E N O S



IVA INCLUIDO

Todos nuestros platos pueden contener trazas de todos los alérgenos



PESCADOS

Tataki de atún rojo, mayonesa de wasabi y soja en hilos de chili 🐟 🥬	20,00 €	Calesa de rodaballo salvaje a la plancha con patata panadera y sofrito bilbaína 🐟	22,00 €
Caramelo de lubina con verduritas sobre salsa de algas 🐟	20,00 €	Almejas a la marinera 🌿 🍷	22,00 €
Taco de bacalao al Pil Pil 🐟	20,00 €	Merluza a la Romana 🌿 🐟	22,00 €
Lomo de rape con fondo de tinta de calamar	22,00 €	Merluza con almejas en salsa verde 🌿 🐟 🍷	24,00 €



ALÉRGENOS

 Gluten	 Lácteos	 Frutos secos	 Huevo
 Moluscos	 Anisakis	 Crustáceos	 Sulfitos y dióxido de Azufre
 Soja	 Sésamo	 Mostaza	 Apio

IVA INCLUIDO

Todos nuestros platos pueden contener trazas de todos los alérgenos



Los clavos

COMIDA CASERA