

# Carnes

---

Carne estilo Trashoguero (Lomo de ternera)* .....	18,00
Entrecot de ternera* .....	18,50
Chuletón de ternera* .....	20,50
Chuletillas de cordero (lechal)* .....	19,50
Paletilla de cordero (lechal)* .....	20,50
Cabríto asado .....	19,00
Asadorito de cabríto* .....	17,00
Hojas de lechal* .....	16,50
Cabríto de la abuela Antonía. Por encargo.....	19,50
Cabríto asado en 1/4 Por encargo* .....	23,00

**IVA INCLUIDO**

\* Todos los platos hechos a la brasa de leña de encina.



# EL TRASHOGUERO

Dícese del entorno de la lumbre.

En la casa serrana se cocinaba con lumbre hecha sobre una piedra de granito (de unos 20 cm. de grosor), y cuyo humo se escapaba sobre las tejas del piso “cimajero” (sin que exista chimenea).

El restaurante Trashoguero tiene nombre que se antoja de antaño, y esa es la filosofía que transmitimos desde la cocina donde las brasas son un ingrediente más en la elaboración de sus platos.

## NUESTRA COCINA

En esta casa no hemos inventado nada, nuestros platos se siguen haciendo como antiguamente.

## RESALTAMOS

El limón Trashoguero característico de la época del carnaval (San Blas): su composición variaba según la capacidad adquisitiva de cada familia.

La gracia de este plato reside en el sabor resultante de la mezcla de todos sus ingredientes, que se presentan revueltos.

Las patatas “meneas”, sustento básico de nuestros antepasados en época de escasez.

La fuerza de su sabor reside en el tiempo dedicado para su elaboración (deshechas a base de menearlas con cuchara de palo) y el paladar del tocino ibérico con el que se elabora y decora.

## NUESTRO PLATO ESTRELLA

La carne “estilo Trashoguero” no hemos evolucionado en la forma de hacerla, es decir, el asador (utensilio en forma de varilla) donde se pincha la carne que se va a asar, buena materia prima (lomo de ternera), sal gorda, brasa de leña y el “saber” del cocinero.