



MENÚ ESPECIAL

Sábado 17 de Octubre de 2026. 15,00 € por Comensal, bebida aparte.

Servicio de Cena de 21h00 a 23h00.

Para empezar, los entrantes (*)

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico (3 uds.)

Revuelto de Setas

Ensalada de Ave Escabechada con Frutos Secos

Pimientos Rellenos de Rape & Marisco



Para seguir, los principales (*)

Secreto al Ajillo con sus Patatas Fritas

Merluza en Salsa Verde con Espárragos

Carrillera de Cerdo Ibérico al Vino Tinto



(*) A elegir

Reserva obligatoria

983 40 10 00 / hola@hotelescuelasancristobal.com



@hotelescuelasancristobal



SAN CRISTOBAL

HOTEL ESCUELA

CARTA de OTOÑO

Cocina casera y de temporada hecha a diario con cariño

Sábado 17 & Domingo 18 de Octubre de 2026.

23,00 € / Bebida aparte

Para empezar

Patatas a la Importancia

Nuestro famoso Arroz Meloso con Bogavante Azul

Lasaña de Verduras

Alcachofas Salteadas con Langostinos

Para seguir

Medallones de Presa Rebozados a la Pimienta

Solomillo de Cerdo con Boletus

Rape Almendrado con Langostinos

Bacalao en Salsa Verde con Patata Panadera

Postres Caseros

Tarta de Queso la Villa

Brownie con Helado

Sorbete de Mojito

Tulipa Crujiente con Helados Variados

Y no olvides preguntar por las sugerencias diarias del Chef

IVA incluido.

Bebida & Café no incluidos.

Medio Menú (un primero o un segundo + un postre): 17.00 € + bebida aparte

En caso que un mismo comensal seleccione dos segundos, se cobrará el menú completo con un recargo de 6.00 € + bebida aparte

El Menú incluye un mollete de pan por Comensal. El pan sin gluten tendrá un recargo de 2,00 € por pieza.

GASTROTABERNA

Carta



Alergias, intolerancias...?

Podemos prepararte lo que te apetezca a tu medida.

Todos nuestros platos son caseros, hechos al momento
y con productos de calidad.

También tenemos productos sin gluten!

Pregunta a nuestro equipo de Cafetería.



APERITIVOS

Cuencos (según disponibilidad)

Aceitunas	2,00
Patatas fritas	2,00
Frutos secos	2,50

Bolsas

Patatas fritas Oliva / Jamón	1,50
Cortezas	1,70

PICOTEO

La Clásica Tortilla de Patata (según disponibilidad)

Normal	Pincho	2,20
	Mediana (4 personas)	14,00
	Grande (8 personas)	20,00
Rellena (Jamón Cocido & Queso, Chorizo)	Pincho	2,50
	Mediana (4 personas)	16,00
	Grande (8 personas)	24,00

Sartenes & Huevos

Sartén de huevos rotos con Jamón Ibérico / Cebo 100% raza ibérica	9,50
Sartén de huevos rotos con Torreznos de Soria	9,00
Huevos fritos al plato con jamón ibérico y patatas fritas caseras / Cebo 100% raza ibérica	10,00

Emparedados

Pulgas (consultar variedades disponibles)	2,00
Bocadillos (pregunta por nuestra Carta)	--
Sándwiches (pregunta por nuestra Carta)	--
Ración de pan	1,00

Del campo

Croquetas Caseras hechas a diario (preguntar por las variedades disponibles)		1,50
Chipirón, Jamón, Morcilla, Pollo, Queso de Cabra, Boletus...		
Torreznos de Soria (unidad)		4,00
Cazuela de choricillos picantes de León	Media (5 uds.)	4,50
	Entera (10 uds.)	8,00
Las Bravas de San Cristóbal con nuestra salsa de concurso		6,00
Cazuela de patatas al Ali-Oli casero		5,00
Cesta de patatas fritas		4,00

Del mar

Cesta de calamares a la Andaluza (12 uds.)	9,00
Cesta de cazón en adobo (12 uds.)	8,00

Más cosas

Platos del Menú del Día (se cobrará como medio menú + bebida aparte)	Consultar
--	-----------

Los ibéricos (la ración de pan se cobra aparte)

Media tabla / Recomendado para 1 comensal 8,00

3 lonchas de lomo + 3 lonchas de chorizo + 3 lonchas de salchichón + 25 gramos de jamón

Tabla / Recomendado para 2 comensales 14,00

6 lonchas de lomo + 6 lonchas de chorizo + 6 lonchas de salchichón + 50 gramos de jamón

Tabla doble / Recomendado para 4 comensales 28,00

12 lonchas de lomo + 12 lonchas de chorizo + 12 lonchas de salchichón + 100 gramos de jamón

Media tabla de Queso Semicurado / Recomendado para 1 comensal 4,00

6 cuñas

Tabla de Queso Semicurado / Recomendado para 2 comensales 7,00

10 cuñas

Postres Caseros 4,50

Copa de Helado / 2 bolas (consultar variedades disponibles)

Cuenco de Fruta fresca de temporada (consultar variedades disponibles)

Postres del Menú del Día o de la Carta de Fin de Semana (consultar)

Mouse (consultar sabores disponibles)

SANGÜICHETES

Sangüichetes¹ con patatas fritas caseras

Mixto	4,00
Mixto con huevo frito	4,50
Vegetal	5,50
San Cristóbal (mixto + vegetal + huevo frito en tres pisos)	6,50

¹ En pan de molde tostado.

BOCATAS GOURMET

Calamares con chorizo cular a la plancha y mahonesa de limón	9,00 €
Jamón ibérico con salmorejo (cebo 100% ibérico)	9,00 €
Tortilla francesa picante con chorizo	7,00 €
Lomo, cebolla pochada, queso fundido, pimientos asados y tomate a la plancha	9,00 €
Pechuga de pollo, queso, lechugas, mayonesa de pimienta y pimentón	9,00 €
Beicon, lechuga, queso de cabra y huevo frito	11,50 €

ENSALADAS & ENSALADILLAS

DE LA ABUELA

9,50 €

Base de lechugas, atún migado, zanahoria rallada, maíz, espárrago, aceitunas verdes, cebolla, tomate natural y AOVE.

ROSA

7,50 €

Timbal de atún migado con langostinos, aceitunas rellenas de anchoa, huevo cocido y salsa mahonesa suave sobre base de patata cocida.

ITALIANA

11,50 €

Timbal de queso de cabra a la pancha con cebolla caramelizada sobre base de mézclum, tomate, aceitunas negras, rodaja de manzana aliñada con crema de Módena y confitura de fresa con topping de almendra laminada.

RANCHERA

11,50 €

Lechugas, beicon crujiente, pollo a la plancha, piña en almíbar, tomates cherry, cebolla morada y salsa ranchera.



SAN CRISTOBAL

HOTEL ESCUELA

GastroTaberna

CARTA DE HAMBURGUESAS

Pan brioche + Salsas de Autor + Patatas Fritas Top

Qué nos hace especiales?

- ✓ Nuestras hamburguesas están hechas al momento con mucho cariño utilizando productos de proximidad y de primera calidad.
- ✓ Le damos un toque sofisticado con el pan brioche pasado por la plancha.
- ✓ Usamos brotes de lechugas silvestres verdes y rojas para darle frescor.
- ✓ Acompañadas de una generosa ración de nuestras famosas patatas fritas.
- ✓ Si no tienes bastante con nuestras salsas secretas, puedes añadirle todo el ketchup, mostaza o mahonesa que quieras.

SENCILLA

5,00 €

80 gr. de Carne + Queso Edam

SAN CRISTÓBAL

10,00 €

80 gr. de Carne + Queso Edam + Beicon a la Plancha + Tomate Natural en Rodajas + Huevo Frito

HESC CHULETA MADURADA DE TERNERA

15,00 €

160 gr. de Carne de La Finca + Queso Edam + Beicon a la Plancha + C3 (Cebolla Caramelizada Casera) + Nuestra Salsa Secreta (servida aparte)

HESC POLLO CRISPY

12,00 €

125 gr. de pechuga de pollo con rebozado realmente crujiente + Queso Edam + C3 (Cebolla Caramelizada Casera) + Nuestra Salsa Secreta (servida aparte)

HESC CHULETA BRAVA

17,00 €

160 gr. de Carne + Medallón de Queso Rulo de Cabra + C3 (Cebolla Caramelizada Casera) + Beicon a la Plancha + Nuestra mítica Salsa Brava de Concurso (servida aparte)

HESC POLLO BRAVO

14,00 €

125 gr. de Pechuga de Pollo con rebozado realmente crujiente + Medallón de Queso Rulo de Cabra + C3 (Cebolla Caramelizada Casera) + Beicon a la Plancha + Nuestra mítica Salsa Brava de Concurso (servida aparte)