



### Menú **DIA**-House menu -Menû de la Maison

#### Crema de boletus o Gazpacho Andaluz

Boletus cream/ Crème de boletus Or  
Gazpacho,cold tomato soup/au Gazpacho

(soupe froide d'ail et tomate)  

#### Caldereta de Cordero o Merluza cántabrica

Lamb stew/ Ragoût d'agneau avec champignon Or  
Hake with vegetables/ Colin avec des legumes



#### Flan de queso y membrillo y helado de vainilla

Manchego cheese cake and vanilla ice cream  
Gateau de fromage manchego et glace de vanilla



#### Pan , bebida y postre incluidos

Bread,water or wine included

Pain , eau or vin compris

**PVP: 26 €**

Pan, ¼ vino ó ¼ agua mineral




### Menú **DEGUSTACION** (Tasting menú)

#### Ajoarriero de bacalao con delicia exótica

Codfish and potato spread (cold)

Brandade du morue (froid)   

#### Paté casero al PX con confitura de pétalos de rosa

Foie gras with rose petals   

Foie gras avec des petales de rose



#### Tulipa de Morteruelo con piñones

Warm hare,partridge,liver pate  

Paté chaud de gibier et perdrix

#### Ciervo estofado con higos y frutos del bosque Ó

Cordero relleno de pasas , piñones y foie  

Figs confiture and Venison stew  

Cerf roti avec confiture des figues or

Roasted lamb,sweet dry grapes, pinenut and foie

Agneau rôti avec raisins sec ,pignons et foie

#### Variedad de Dulces de la Casa

House desserts/Desserts de la maison

#### Pan , bebida y postre incluidos

Bread,water or wine included

Pain , eau or vin compris

**PVP : 36 €**

Pan, ¼ vino ó ¼ agua mineral



## ENSALADAS-Salads-Salades

### Ensalada templada de queso de cabra

caramelo de tomate y orégano   .....13,0 €

Temperate goat cheese salad with tomato  
caramel and origan

Salade template du fromage de chèvre et  
caramel de tomate et origan

### Ensalada de perdiz de monte

sobre lecho de alubias.....13,0 €

Salad of partridge with beans

Salade de perdrix in vinaigrette et  
haricots blanche

### Ensalada crujiente de salmón con nueces y

con daditos de queso....  ..  ..  .....14,0 €

Smoked salmon and arugula, walnuts,  
fresh sheep's cheese salad dressing

Salade saumon fumé,fromage frais,noix

## ENTRADAS-Entrys-Entrées


### Berenjenas rellenas de cangrejo de río..

.....  ..  .....14,0€

Eggplant stuffed with crayfish

Aubergines farcies avec écrevisses



### Calamarcitos rellenos sobre crema de

langosta...  .....16,0 €

Stuffed squids over lobster cream

Calamars farcis avec creme de langouste

### Paté casero al PX con confitura de pétalos

de rosa...  .....  ..... 15,0 €

Foie gras with rose petals

Foie gras avec des petales de rose

### Quesos manchegos (surtido) .....14,0 €

Assorted Manchego cheese

Fromage manchego assorti

### Jamón y lomo Ibéricos .....23,0 €

Cured iberian ham and pork loin

Jambon et filet de porc ibériques



CONTIENE  
GLUTEN

CRUSTÁCEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES



SOJA

LÁCTEOS

## TIPICOS - Typical Entrys - Entrées Tipiques

### Ajoarriero suave de bacalao con delicia

exótica...  ...  ...  ..... 12,0 €  
*Codfish and potato spread with mango*  
*Brandade du morue avec mangue*

**Morteruelo conquense con piñones.**   ..12,0 €  
*Warm hare, partridge, liver pate and pine nuts*  
*Paté chaud de gibier et perdrix avec pignons*



### Huevos de corral con trufa

y virutas de jamón...  ..... 15,0 €  
*Fried eggs with truffle, potatoes and ham*  
*Œufs frits avec truffe, pommes de terre et jambon*

**Migas ruleras de pastor con uvas...**  .....10,0 €  
*Shepherds' Breadcrumbs with grapes*  
*Miettes de pain frites berger*



## SOPAS Y CREMAS (SOUPS-SOUPES)

### Crema de boletus o Gazpacho Andaluz


 ..  ..... 8,0 €  
*Boletus cream/ Crème de boletus Or*  
*Gazpacho, cold tomato soup/ au Gazpacho*  
*(soupe froide d'ail et tomate)*

## PESCADOS - Fish - Poissons

**Dorada con salsa de gambas, sésamo**   ... 18,0€  
*Gilthead baked in prawns sauce and sesame*  
*Daurade avec sauce des crevettes et sesame*

**Bacalao a la miel y mostaza antigua**   ....19,0 €  
*Codfish with honey sauce and old mustard*  
*Morue avec sauce de miel et moutarde antique*

### Merluza cantábrico en suave salsa de cítricos con

verduritas  .....19,0 €  
*Hake with vegetables/ Colin avec des legumes*

**Tartar de Salmón**     ..... 18,0 €  
*Salmon Tartar/ Tartar de Saumon*

Pan y aperitivo/bread and appetizer 2 € / px

Suplemento en terraza/Terrace supplement 2€/px

IVA 10% INCLUIDO/ (10 % VAT Included)



## CARNES - Roasted and Grill - Rotis et Grilles


**Cordero relleno de pasas, piñones y foie**   ..... 19,0 €

*Roast lamb, raisins, pinenut and foie*  
*Agneau rôti avec raisins sec, pignons et foie*

### Chuletillas de cordero lechal

con trigueros asados..... 20,0 €  
*Grilled spring lamb chops with wild asparagus/ Cotelettes d'agneau grillés avec asperges du blé*

### Solomillo de ternera con


salsa de queso.....  .....21,0€  
*Grilled sirloin with cheese sauce*  
*Filet mignon (veau) grillé et fromage*

**Cochinillo lechal asado** .....22,0 €  
*Roast suckling pig (speciality)*  
*Cochon de lait rôti (spécialité)*

**Ciervo estofado con higos y frutos del bosque** .....19,0 €  
*Figs confiture and Venison stew*  
*Cerf avec confiture des figues*

**Paletilla de cordero lechal** ..... 25,0 €  
*Roast shoulder of spring lamb (speciality)*  
*Epaule d'agneau de lait rôti (spécialité)*

**Caldereta de cordero lechal**  
 con setas y patata ..... 18,0 €  
*Lamb stew with mushroom*  
*Ragoût d'agneau avec champignon*

**Carrillera de Ibérico vino añejo**  
 y castañas...   ..... 19,0 €  
*Glazed cheeks of iberian pig veal with sauteed chestnuts*  
*Pork iberique glacé avec marrons sautées dans vin ancien*

## POSTRES - Desserts

**Flan de queso con membrillo y helado de vainilla** ..... 5,5 €  
*Manchego cheese cake and vanilla ice cream/ Gateau de fromage manchego et glace de vanille*

**Crema de Almendras con helado de turrón** 5,5 €  
*Almond crème with nuts ice*  
*Crème d'amandes avec glace de noix*

**Miguelitos al chocolate** ..... 5,5 €  
*Cake and chocolate custard*  
*Gateau au chocolat chaude*

**Surtido de sorbetes**..... 5,5 €  
*Assortment of sherbets/ un assortiment de sorbets*

**Brownie de chocolate con helado vainilla**..... 5,5 €  
*Chocolate Brownie/ Biscuit au chocolat*

**Tiramisú con lágrima de café** ..... 5,5 €