



### 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  
Gâteau de fromage et glace de vanille  

#### Pan , bebida y postre incluidos

Bread,water or wine included  
Pain , eau or vin compris



**PVP: 29 €**

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 : 39 €**

Pan, ¼ vino ó ¼ agua mineral



### ENSALADAS-Salads-Salades




#### Ensalada templada de queso de cabra

caramelo de tomate y orégano   ....15,0 €  
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.....15,0 €  
Salad of partridge with beans  
Salade de perdrix in vinaigrette et  
haricots blanche

#### Ensalada crujiente de salmón con nueces y


con daditos de queso....  ..  ..  .....15,0 €  
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..

.....  ..  .....15,0€  
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...  ..... 16,0 €  
Foie gras with rose petals  
Foie gras avec des petales de rose

#### Quesos manchegos (surtido) .....15,0 €

Assorted Manchego cheese  
Fromage manchego assorti

#### Jamón y lomo Ibéricos .....24,0 €

Cured iberian ham and pork loin  
Jambon et filet de porc ibériques



CONTIENE  
GLUTEN

CRUSTÁCEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DÍOXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS





ALTRAMUJES

## TIPICOS - Typical Entrys - Entrées Tipiques

**Ajoarriero suave de bacalao con delicia**  
exótica...    ..... 13,0 €



*Codfish and potato spread with mango  
Brandade du morue avec mangue*

**Morteruelo conquense con piñones.**   ..13,0 €  
*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...  ..... 16,0 €  
*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**  
  ..... 9,0 €  
*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**   ... 21,0€  
*Gilthead baked in prawns sauce and sesame  
Daurade avec sauce des crevettes et sesame*

**Bacalao a la miel y mostaza antigua**   ....21,0 €  
*Codfish with honey sauce and old mustard  
Morue avec sauce de miel et moutarde antique*

**Merluza cantábrico en suave salsa de ostras con**  
verduritas   .....21,0 €  
*Hake with vegetables/ Colin avec des legumes*

**Tartar de Salmón**     ..... 21,0 €  
*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 .....   ..... 21,0 €

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



**Chuletillas de cordero lechal**  
con trigueros asados..... 22,0 €  
*Grilled spring lamb chops with wild  
asparagus/ Cotelettes d'agneau grillés avec  
asperges du blé*

**Solomillo de Ciervo o de Ternera con**  
salsa de queso.....   .....23,0€  
*Grilled sirloin or Venison with cheese sauce  
Filet mignon (veau o cerf) grillé et fromage*  
**Cochinillo lechal asado** .....25,0 €  
*Roast suckling pig (speciality)  
Cochon de lait rôti (spécialité)*

**Ciervo estofado con higos y frutos del**  
bosque .....  .....21,0 €  
*Figs confiture and Venison stew  
Cerf avec confiture des figues*

**Paletilla de cordero lechal** ..... 26,0 €  
*Roast shoulder of spring lamb (speciality)  
Epaule d'agneau de lait rôti (spécialité)*

**Caldereta de cordero lechal**  
con setas y patata ..... 20,0 €  
*Lamb stew with mushroom  
Ragoût d'agneau avec champignon*

**Carrillera de Ibérico vino añejo**  
y castañas...   ..... 21,0 €  
*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..... 7,0 €  
*Manchego cheese cake and vanilla ice cream/ Gateau  
de fromage manchego et glace de vanille*

**Crema de Almendras con helado de turrón.** 7,0 €  
*Almond crème with nuts ice  
Crème d'amandes avec glace de noix*

**Miguelitos al chocolate** .....7,0 €  
*Cake and chocolate custard  
Gateau au chocolat chaude*

**Surtido de sorbetes**..... 7,0 €  
*Assortment of sherbets/ un assortiment de sorbets*

**Brownie de chocolate con helado vainilla**.....7,0 €  
*Chocolate Brownie/ Biscuit au chocolat*

**Tiramisú con lágrima de café** ..... 7,0 €