



Menú DIA-House menu -Menû de la Maison

Crema de boletus o Sopa de Cebolla con Queso
Boletus mushrooms cream/ Crème de boletus Or

Onion soup/soupe a l'ognion)  

Caldereta de Cordero o Merluza cántabrico
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 et glace de vanilla  

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 Ibéricos24,0 €

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



DIÓXIDO 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 ó Sopa de cebolla con queso
  9,0 €
*Boletus mushrooms cream/ Crème de boletus Or
Onion soup/soupe a l'ognion*

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
verduras  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 asado25,0 €
*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 chocolate7,0 €
*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 €