

Menú **DIA**-House menu -Menù de la Maison

Crema de boletus o Plato cuchara Semana Santa

Boletus mushrooms cream/ Crème de boletus



holy week spoon dish / plat de cuillère de pâques

Cordero y Cochinito lechal o

Pescado del Cantábrico

Roast lamb and Roast suckling pig / Agneau et

Cochon de lait rôti    Or
Cantabrian Fish/ Poisson du Cantabrique

Postre de Semana Santa

Dessert of holy week
Dessert de semaine sainte

Pan , bebida y postre incluidos

Bread,water or wine included

Pain , eau or vin compris




PVP: 30 €

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 Ibéricos23,0 €

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 ó Plato cuchara Semana Santa   8,0 €
Boletus mushrooms cream/ Crème de boletus
Or holy week spoon dish / plat de cuillère de pâques

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 "Figón" 19,0 €
Codfish with vegetables/ Morue avec légumes

Pescado del Cantábrico con verduritas  19,0 €
Cantabrian Fish/ Poisson du Cantabrique

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)



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS




ALTRAMUCES

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 asado22,0 €
Roast suckling pig (speciality)
Cochon de lait rôti (spécialité)

Ciervo estofado con higos y frutos del bosque19,0 €
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 chocolate5,5 €
Cake and chocolate custard
Gateau au chocolat

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

Brownie de chocolate con helado vainilla5,5 €
Chocolate Brownie/ Biscuit au chocolat

Tiramisú con lágrima de café 5,5 €