

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

Crema de boletus o Sopa de Cebolla con Queso

Boletus cream/ Crème de boletus Or

Onion soup/soupe a l'ognion



Caldereta de Cordero o Dorada en salsa de gambas

Lamb stew/ Ragoût d'agneau avec champignon Or
Gilthead baked in prawns sauce and sesame

Daurade avec sauce des crevettes et sesame



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**

Ajoarriero de bacalao con delicia exótica

Codfish and potato spread (cold)

Brandade du morue (froid)



Paté de Oca al PX con confitura de pétalos de rosa

Foie gras with petal of rose

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



Roast 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 orégano12,0 €

Temperate goat cheese salade 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..

.....13,0€

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 de Oca al PX con confitura de

pétalos de rosa... 15,0 €

Foie gras with petal of rose

Foie gras avec des petales de rose

Quesos manchegos (surtido).....13,0 €

Assorted Manchego cheese

Fromage manchego assorti

Jamón y lomo Ibéricos23,0 €

Cured ham and iberian pork

sirloin/ 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
Miettes de pain frites berger

SOPAS Y CREMAS (SOUPS-SOUPES)

Crema de boletus o Sopa de Cebolla con Queso

  8,0 €
Boletus cream/ Crème de boletus Or
Onion soup/soupe a l'ognion

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 antigua18,0 €

Codfish with honey sauce and old mustard
Morue avec sauce de miel et moutarde antique

Merluza de pincho con verduritas18,0 €

Hake with vegetables/ Colin avec des legumes

Tartar de Atún rojo 18,0 €

Red Tuna Tartar/ Tartar de thon rouge

Pan y aperitivo 2 € / px

Suplemento en terraza 2 € / px

IVA 10% INCLUIDO



CARNES - Roast and Grill - Rotis et Grilles


Cordero relleno de pasas, piñones y

foie   18,0 €
Roast lamb, sweet dry grapes, 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 manchego 20,0€
Grilled or cheese sirloin
Filet mignon (veau) grillé et fromage

Cochinillo lechal asado22,0 €

Roast suckling pig (speciality)
Cochon de lait rôti (spécialité)

Ciervo estofado o lomo de Jabalí con higos y frutos del bosque18,0 €

Figs confiture and Venison stew or wild
boar
Cerf avec confiture des figues o sanglier


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 patata17,0 €
Lamb stew with mushroom
Ragoût d'agneau avec champignon

Carrillera de Ibérico vino añejo

y castañas...   18,0 €

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..... 5,0 €

Manchego cheese cake and vanilla ice cream/ Gâteau
de fromage manchego et glace de vanille

Crema de Almendras con helado de turrón. 5,0 €

Almond crème with nuts ice
Crème d'amandes avec glace de noix

Miguelitos al chocolate caliente.....5,0 €

Cake and hot chocolate custard
Gâteau au chocolat chaude

Surtido de sorbetes..... 5,0 €

Assortment of sherbets/ un assortiment de sorbets

Brownie de chocolate con helado vainilla.....5,0 €

Chocolat Brownie/ Biscuit au chocolat

Tiramisú con lágrima de café 5,0 €