

Menú DIA-House menu -Menù de la Maison

Crema de boletus o Gazpacho Andaluz o Sopa de Cebolla con Queso

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

Onion soup/soupe a l'ognion)



Carrillada o Merluza cántabrico

Pig Glazed cheeks / Pork glacé Or Hake with vegetables/ Colin avec des legumes



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: 32 €

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

Caldereta de cordero lechal con setas y patata

Figs confiture and Venison stew

Cerf roti avec confiture des figues or



Lamb stew with mushroom

Ragoût d'agneau avec champignon



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 : 42 €

Pan, ¼ vino ó ¼ agua mineral



ENSALADAS-Salads-Salades

Ensalada templada de queso de cabra

caramelo de tomate y orégano17,0 €

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.....17,0 €

Salad of partridge with beans

Salade de perdrix in vinaigrette et haricots blanche

Ensalada crujiente de salmón con nueces y con daditos de queso....

.....17,0 €

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..

.....18,0€

Eggplant stuffed with crayfish

Aubergines farcies avec écrevisses

Calamarcitos rellenos sobre crema de langosta...

..... 18,0 €

Stuffed squids over lobster cream

Calamars farcis avec creme de langouste

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

..... 17,0 €

Foie gras with rose petals

Foie gras avec des petales de rose

Quesos manchegos (surtido).....

.....17,0 €

Assorted Manchego cheese

Fromage manchego assorti

Jamón y lomo Ibéricos25,0 €

Cured iberian ham and pork loin



Jambon et filet de porc ibériques



TIPICOS - Typical Entrys - Entrées Tipiques

Ajoarriero suave de bacalao con delicia
exótica...  ...  ...  15,0 €



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

Morteruelo conquense con piñones.   ..15,0 €
*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...  17,0 €
*Fried eggs with truffle, potatoes and ham
Œufs frits avec truffe, pommes de terre et jambon*



Migas ruleras de pastor con uvas... 12,0 €
*Shepherds' Breadcrumbs with grapes
Miettes de pain frites berger*



SOPAS Y CREMAS (SOUPS-SOUPES)

Crema de Boletus ó Gazpacho Andaluz o Sopa
de cebolla con queso  10,0 €
*Boletus mushrooms cream/ Crème de boletus Or
Gazpacho, cold tomato soup/ au Gazpacho Or
Onion soup/soupe a l'ognion*

PESCADOS - Fish - Poissons

Dorada con salsa de gambas, sésamo   ... 23,0 €
*Gilthead baked in prawns sauce and sesame
Daurade avec sauce des crevettes et sesame*

Bacalao a la miel y mostaza antigua  23,0 €
*Codfish with honey sauce and old mustard
Morue avec sauce de miel et moutarde antique*

Merluza cantábrico en suave salsa de ostras con
verduritas  23,0 €
Hake with vegetables/ Colin avec des legumes

Tartar de Salmón     23,0 €
Salmon Tartar/ Tartar de Saumon

Pan y aperitivo/bread and appetizer 2,2 € / 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   23,0 €
*Roast lamb, raisins, pinenut and foie
Agneau rôti avec raisins sec, pignons et foie*

Chuletillas de cordero lechal
con trigueros asados..... 24,0 €
*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.....  25,0€
*Grilled sirloin or Venison with cheese sauce
Filet mignon (veau o cerf) grillé et fromage*

Cochinillo lechal asado27,0 €
*Roast suckling pig (speciality)
Cochon de lait rôti (spécialité)*

Ciervo estofado con higos y frutos del
bosque 23,0 €
*Figs confiture and Venison stew
Cerf avec confiture des figues*

Paletilla de cordero lechal 28,0 €
*Roast shoulder of spring lamb (speciality)
Epaule d'agneau de lait rôti (spécialité)*

Caldereta de cordero lechal
con setas y patata ...  23,0 €
*Lamb stew with mushroom
Ragoût d'agneau avec champignon*

Carrillera al vino añejo
y castañas...   23,0 €
*Pig Glazed cheeks real
with sauteed chestnuts
Pork glacé avec marrons sautées dans vin ancien*

POSTRES - Desserts

Flan de queso con membrillo
y helado de vainilla..... 8,0 €
*Manchego cheese cake and vanilla ice cream/ Gateau
de fromage manchego et glace de vanille*

Crema de Almendras con helado de turrón. 8,0 €
*Almond crème with nuts ice
Crème d'amandes avec glace de noix*

Miguelitos al chocolate8,0 €
*Cake and chocolate custard
Gateau au chocolat chaude*

Surtido de sorbetes..... 8,0 €
Assortment of sherbets/ un assortiment de sorbets

Brownie de chocolate con helado vainilla.....8,0 €
Chocolate Brownie/ Biscuit au chocolat

Tiramisú con lágrima de café 8,0 €