

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO / APPETIZER

- Degustación de aceite de oliva Virgen Extra Monocarietal**
Tasting different extra virgin olive oils with bread

MENÚ / MENU

- Ensalada de virtudes de foie, frutos rojos, yogur y lima**
Green salad, foie, yogurt, lime and red fruit
- Ventresca de atún rojo del bueno, lima&limón, guacamole y salicornia, sobre pan de gambas**
Red tuna belly, lime&lemon, guacamole and prawn bread
- Chipirón de potera andaluza, cebolla al carbón y mayonesa de kimchi**
Squid, charcoal onion and kimchi mayonnaise
- Lomo de ciervo, manzana asada a la vainilla y frambuesa**
Grilled deer loin with apple puree and raspberry
- Manzana verde helada, frutas rojas y chocolate blanco**
Green apple ice cream, red fruits and white chocolate
- Cremoso de queso Manchego, helado de tonillo y miel**
Manchego cheesecake and thyme ice cream

Incluye: agua mineral y pan
Included: mineral water and bread

32,00 € Iva incluido
tax included

DE LUNES A DOMINGO EN HORARIO DE COMIDA Y CENA
EL MENÚ DEGUSTACIÓN SE SERVIRÁ A MESA COMPLETA
MENU AVAILABLE FROM MONDAY TO SUNDAY FOR LUNCH AND DINNER
EVERYONE MUST SELECT THE SAME MENU

Gluten Free

CARTA

PARA COMPARTIR / TO SHARE

- | | NORMAL | TAPA |
|---|---------|---------|
| Paté casero de perdiz, mermelada de mazapán y manzana verde
Partridge homemade pate, marzipan jam and green apple | 8,50 € | |
| Berenjena en tempura, miel de caña y tapenade
Eggplant tempura with honey | 9,50 € | |
| Croquetas caseras de jamón ibérico sobre confitura de tomate
Home made iberian ham croquettes with tomato jam | 10,50 € | 6,00 € |
| Carpaccio de ciervo en especias de monte con helado de mostaza y albergina
Carpaccio of deer marinated on spices of the region with mustard ice cream | 14,00 € | 7,50 € |
| Degustación de quesos de la zona, mínimo cuatro variedades
Selection of cheese of "La Mancha" | 16,50 € | 8,50 € |
| Jamón ibérico bellota y "AOVE" en polvo
Iberian ham with olive oil | 24,00 € | 12,00 € |

ENTRANTES / STARTERS

- | | NORMAL | TAPA |
|---|---------|---------|
| Ensalada de virtudes de foie, frutos rojos, yogur y lima
Green salad, foie, yogurt, lime and red fruit | 12,50 € | 6,50 € |
| Wok de mini verduras, langostinos y ajoblanco de coco
Baby vegetables, prawns and garlic & coco sauce wok | 14,50 € | 7,50 € |
| Milhojas de pisto manchego 65°, escalopes de foie y huevo de codorniz
Ratatouille flaky pastry, caramel foie grass with egg of quail | | 14,50 € |
| Ventresca de atún rojo del bueno, lima&limón, guacamole y salicornia, sobre pan de gambas
Red tuna belly, lime&lemon, guacamole and prawn bread | 7,50 € | |
| Chipirón de potera andaluza, cebolla al carbón y mayonesa de kimchi
Squid, onion and kimchi mayonnaise | 4,50 € | |
| Falso risotto de puntalete con hongos al tartufo
Pasta riso with mushrooms and white truffle | 9,50 € | |

Existe información sobre el contenido en alérgenos de nuestros productos a disposición de los clientes.
There is information about allergens.

Gluten Free Servicio de pan / Bread 1,50€

PESCADOS / FISH

- | | NORMAL | TAPA |
|--|---------|--------|
| Bacalao confitado, richysoise de hinojo, y verduras al dente
Cod, with fennel richysoise and vegetables | 19,00 € | 9,50 € |
| Lomo de atún, confitura de pisto manchego y albahaca fresca
Tuna loin, ratatouille confiture and fresh basil | 18,00 € | 9,00 € |
| Pescado del día (Pregunte al camarero)
Special fish of the day. Ask your waiter | 18,00 € | |

CARNES / MEAT

- | | | |
|--|---------|---------|
| Perdiz a la toledana, guisada de forma tradicional
Partridge cooked with onion, olive oil, black pepper and white wine. "Tolodo stile" | 22,00 € | 11,50 € |
| Preso ibérica Parrilla en adobo tradicional y curry verde
Marinated grilled pork loin and green curry sauce | 22,00 € | 11,50 € |
| Lomo de ciervo, manzana asada a la vainilla y frambuesa
Grilled deer loin with apple puree and raspberry | 23,00 € | 11,50 € |
| Solomillo de ternera a la pimienta rosa y parmentier a la mantequilla tostada
Grilled beef tenderloin with pepper sauce and toasted butter | 23,00 € | |
| Paletilla de lechal, ahumada al sarmiento y asada 24 horas
Roast shoulder of lamb | 25,00 € | |

POSTRES / DESSERT

- | | | |
|--|--------|--|
| Coulard de chocolate negro y helado de vainilla (o Minutas)
Black chocolate coulard and vanilla ice cream | 6,50 € | |
| Manzana verde helada, frutas rojas y chocolate blanco
Green apple ice cream, red fruits and white chocolate | 6,00 € | |
| Brownie de mazapán y sorbete de fruta de la pasión
Brownie of marzipan and white chocolate with passion fruit sorbet | 6,00 € | |
| Cremoso de queso Manchego y helado de tonillo y miel
Manchego cheesecake and thyme ice cream | 6,00 € | |
| Tarta de pan brioche y helado de violetas
Typical sweet bread and violet ice cream | 6,00 € | |

MENÚ REGIO

APERITIVO / APPETIZER

- Degustación de aceite de oliva Virgen Extra Monocarietal**
Tasting extra virgin olive oil

PRIMER PLATO A ELEGIR / STARTER

- Plato de temporada (pregunte al camarero)**
Seasonal dish. Ask your waiter
- Ensalada de virtudes de Foie, frutos rojos, yogur y lima**
Green salad, foie, yogurt, lime and red fruit
- Wok de mini verduras, langostinos y ajoblanco de coco**
Baby vegetables, prawns and garlic & coco sauce wok
- Falso risotto de puntalete con hongos al tartufo**
Pasta riso with mushrooms and white truffle
- Migas Manchegas tradicionales, huevo de corral frito en AOVE**
Bread crumbs fried with bacon, chorizo, green & red pepper and fried egg

SEGUNDO PLATO A ELEGIR / MAIN COURSE

- Sugerencia del Chef (Pregunte al camarero)**
Chef suggestion. Ask your waiter
- Bacalao confitado en AOVE y emulsión de sopa de ajo**
Cod, with olive oil and garlic soup
- Preso ibérica Parrilla en adobo tradicional y curry verde**
Marinated grilled pork loin and green curry sauce
- Caldereta melosa de cordero Manchego a nuestra manera**
Lamb stew home stile
- Magret de pato marinado con cítricos, lacado de tempranillo**
Duck magret marinated with citrus and red wine

POSTRES DE NUESTRO OBRADOR / DESSERT

- Postre del mes (pregunte al camarero) / Dessert of the month**
Manzana verde helada, frutas rojas y chocolate blanco
Green apple ice cream, red fruits and white chocolate
- Cremoso de queso Manchego, helado de tonillo y miel**
Manchego cheesecake and thyme ice cream
- Brownie de mazapán y chocolate blanco con sorbete de fruta de la pasión**
Brownie of marzipan with passion fruit sorbet
- Tarta de pan brioche y helado de violeta**
Typical sweet bread and violet ice cream

Incluye: una consumición y pan / Included: one drink and bread
Included: one drink and bread

25,90 € Iva incluido
tax included

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS DE 13:00H 16:00H
SATURDAYS, SUNDAYS AND BANK HOLIDAYS FROM 13:00H TO 16:00H