

Para Picar

Jamón ibérico de cebo con pan tostado y tomate natural

Tabla de Quesos manchegos variados

Croquetas caseras de

Terrina de foie caramelizado con confitura de higos

Tempura verduras y gamba roja

Saletado de alcachofas y jamón ibérico

Tartar de salmón marinado, huevas de arenque y vieira
con guacamole

Gamba roja al ajillo con ajos de las pedroñeras

Nuestras guiso de pochas del día

Ensalada de ventresca, brotes y pimientos asados

Ensalada de codorniz escabechada

Los típicos:

Sopa castellana

Tarrito de pisto ahumado con sardina

Ajoarriero con huevas de arenque

Gazpacho pastor con uvas

Morteruelo con piñones

Pescados

Pez mantequilla a la plancha con mahonesa de espirulina

Rodaballo sobre guiso de trigo y verduras

Pulpo a la parrilla con patata revolcona

Bacalao confitado y crema de pisto manchego

Carnes

Entrecot de ternera

Solomillo de ternera plancha con pisto manchego

Rabo de toro estofado con tempranillo

Carrillada de ternera laminada con compota de manzana

Cochinillo confitado y ahumado

Nuestros callos de Pata y morro con boletus

Lomo de cordero asado relleno de mollejas

Chuletillas de cordero lechal

Paletilla de lechal

Pastres

Crema de limón y helado de frutos del bosque

Tarta de queso y helado

Torrija cremosa y caramelizada con helado de melón

Queso (helado, crema y crujiente)

Helado de ...

Brownie de chocolate y pistacho de Villacañas con helado de azafrán

MENÚ EJECUTIVO

Primer plato

Segundo Plato

Postre, café, copa de vino de la casa o agua o cerveza o
agua.

15,50€

*Este menú se servirá solo de lunes a viernes en horario de comida, excepto festivos

MENÚ DEGUSTACIÓN (a mesa completa)

Aperitivo, dos entradas, pescado, carne, dos postre

Pan, café y agua (resto de bebida no incluida)

50.00€ (previa reserva)

MENÚ DEL DÍA Y FIN DE SEMANA Y FESTIVOS

Primer plato

Segundo plato

Postre

Pan, café, agua (resto de bebidas no incluida)

22.75€

PLATO DEL DÍA

9.95€