



## **ENSALADAS**

- Ensalada de tomate negro con atun y lecho de bacalao.....12,00 €  
*Salad of black tomato with tuna and bed of cod*
- Ensalada de perdiz de monte sobre lecho de alubias.....17,00 €  
*Salad of partridge of mount on bed of string beans*

## **ENTRADAS**

- Buñuelos de temporada de caza.....13,00 €  
*Croquettes of meat of hunt*
- Hojaldre de verduras y cangrejo de rio.....15,00 €  
*Puff-pastry of vegetables and crayfish*
- Frivolidades de pescado.....15,00 €  
*Levities of fish*
- Calamarcitos rellenos sobre culins de crema de langosta.....16,00 €  
*Calamarcitos rellenos sobre culins de crema de langosta*
- Pulpo gratinado al alioli con su lecho de patatas.....16,00 €  
*Octopus gratinado to the garlic-and-olive-oil sauce with his bed of potatoes*
- Corazon de vieira albardada con reduccion de vermut rojo.....16,00 €  
*Heart of pilgrim's scallop saddled with reduction of red vermuth*
- Surtido de quesos manchegos.....12,00 €  
*Assortment of of La Mancha cheeses*
- Jamón y lomo ibérico.....22,00 €  
*Ham and Iberian loin*

## **TIPICOS**

- Ajo arriero con delicia exótica.....10,00 €  
*Codfish,potatoes,garlic (cold)*
- Monteruelo.....11,00 €  
*Partridge, rabbit, hare, liver of pork, hen and ham (hot)*
- Huevos de corral con trufa, patata panadera y virutas de jamón.....15,00 €  
*Eggs of corral with truffle, potato baker and shavings hams*
- Migas ruleras de pastor.....10,00 €  
*You crumble ruleras of shepherd*

## **SOPAS Y CREMAS**

- Crema de perdiz de temporada .....10,00 €  
*Cream of partridge of season*
- Caldo casero del ama (Domestic broth).....7,00 €

## **DE LA MAR**

- Caldereta de pescado.....22,00 €  
*Small cauldron of fish*
- Pescado de temporada.....20,50 €  
*Fish of season*
- Bacalao sobre lecho de tomate.....18,50 €  
*Codfish on bed of tomato*

## Y DE LA TIERRA

Chuletillas de cordero lechal plancha o fritas flambeadas con brandy y ajetes....	19,00 €
<i>Chuletillas of sucking lamb irons or fried flambeadas with brandy and ajetes</i>	
Solomillo de ternera plancha o con salsa al Oporto.....	20,50 €
<i>Sirloin of veal irons or with sauce to the Oporto</i>	
Cochinillo lechal asado con patatas.....	21,50 €
<i>Sucking sucking-pig roasted with potatoes</i>	
Carrillera de cerdo iberico.....	16,50 €
<i>Chinstrap of Iberian pork</i>	
Ossobuco con reduccion al vino manchego.....	16,50 €
<i>Ossobuco with reduction to the of La Mancha wine</i>	
Paletilla de cordero lechal asada.....	25,00 €
<i>Sternum of sucking lamb roasted</i>	
Cordero lechal asado.....	22,00€
<i>Roast sucking lamb</i>	
Caldereta de cordero lechal.....	17,00 €
<i>Small cauldron of lamb</i>	

### EL RINCON DE LA CUCHARA (MENU del DIA)

#### PLATO DE INVIERNO

PLATE OF THE DAY

(COCIDO, GACHAS DE MATANZA,  
PATATAS CON COSTILLA, JUDIAS  
CON PATATA Y OREJA, LENTEJAS  
CASTELLANAS,)

Pescado del dia

Fish of the day

Macedonia de frutas

Macedonia of fruits

*Pan, bebida y postre incluidos*

**PVP: 22 €**

### MENU DEGUSTACION

Dúo de quesos (semi-curado y romero)

*Duo of cheeses (semi-treated and rosemary)*

Ajo arriero

*Codfish, potatoes, garlic (cold)*

Morteruelo

*Partridge, rabbit, hare, liver of pork, hen and ham (hot)*

Bacalao sobre lecho de tomate (1/2 ración)

*Cod on bed of tomato (1/2 share)*

Asado de lechal al horno (1/2 ración)

*Roast of sucking to the oven (1/2 share)*

Tarta de la casa

*Tart of the house*

**PVP: 37 €**

*Hay hoja de reclamaciones a  
disposición de los clientes*

**IVA E IMPUESTOS INCLUIDOS**