



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

Crema de boletus o Sopa de Cebolla con Queso

Boletus mushrooms cream/ Crème de boletus Or

Onion soup/soupe a l'ognion)  

Caldereta de Cordero o Merluza cántabrico

Lamb stew/ Ragoût d'agneau avec champignon Or
Hake with vegetables/ Colin avec des legumes



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** (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 ó

Cordero relleno de pasas , piñones y foie  

Figs confiture and Venison stew

Cerf roti avec confiture des figues or

Roasted 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 orégano  13,0 €

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.....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..

.....  ..  .. 14,0€

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 al PX con confitura de pétalos

de rosa...   15,0 €

Foie gras with rose petals

Foie gras avec des petales de rose

Quesos manchegos (surtido)14,0 €

Assorted Manchego cheese

Fromage manchego assorti

Jamón y lomo Ibéricos23,0 €

Cured iberian ham and pork loin

Jambon et filet de porc ibériques



TIPICOS - Typical Entrys - Entrées Tipiques

Ajoarriero suave de bacalao con delicia

exótica...    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 with grapes
Miettes de pain frites berger

SOPAS Y CREMAS (SOUPS-SOUPES)

Crema de Boletus ó Sopa de cebolla con queso

  8,0 €
Boletus mushrooms 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 antigua19,0 €

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

Merluza cantábrico en suave salsa de cítricos con

verduras 19,0 €
Hake with vegetables/ Colin avec des legumes

Tartar de Salmón 18,0 €

Salmon Tartar/Tartar de Saumon

Pan y aperitivo/bread and appetizer 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 19,0 €

Roast lamb, raisins, 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 21,0€
Grilled sirloin with cheese sauce
Filet mignon (veau) grillé et fromage

Cochinillo lechal asado22,0 €

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

Ciervo estofado con higos y frutos del bosque19,0 €

Figs confiture and Venison stew
Cerf avec confiture des figues



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 patata 18,0 €
Lamb stew with mushroom
Ragoût d'agneau avec champignon

Carrillera de Ibérico vino añejo

y castañas...   19,0 €
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..... 5,5 €

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

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

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

Miguelitos al chocolate5,5 €

Cake and chocolate custard
Gateau au chocolat chaude

Surtido de sorbetes..... 5,5 €

Assortment of sherbets/un assortiment de sorbets

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

Chocolate Brownie/ Biscuit au chocolat

Tiramisú con lágrima de café 5,5 €



FRUTOS DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS DE SÉSAMO

DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

MOLUSCOS

ALTRAMUJES