




Entradas del Mar y la Tierra


Habitas Baby salteadas con setas y crujiente de Ibérico
15.00 €


 *Pulpo a la Gallega con pimentón de la Vera*
18.50 €

 *Crepes de Morcilla con pimientos rojos confitados*
14.00 €

 *Huevos rotos con Patatas, Morcilla y pisto Manchego*
12.50 €

Anchoas del Cantábrico en aceite de Oliva
14.00 €

 *Croquetitas artesanas de Perdiz*
12.50 €

 *Crema del Cheff (según temporada)*
5.50 €

 *Judiones de la Granja con Almejas*
10.00 €

   *Crujiente de Verduras frescas y Gambas*
12,50 €

*Virutas de Foie con reducción de Pedro Ximénez
a las Cuatro Pimientas y Sal en escamas*
18.00 €

Frituras

Fritura Variada de Pescados

18.00 €



Calamares a la Andaluza

10.50 €



Cazón en adobo

9.50 €



Sepia rebozada

10.00 €



Escalopín de Seitan al pesto con revuelto de setas

12.00 €

---/0/---

Embutidos



Jamón Ibérico de Bellota cortado a Cuchillo

24.50 €

Queso curado Artesano en aceite de Oliva Virgen


14.00 €

Surtido de Ibéricos


(Jamón de Bellota, Caña de Lomo de Bellota y Queso curado en Aceite)


22.50 €


Ensaladas

 *Templada César con crujiente de Pollo*
12.00 €

 *Templada de Gulas y Gambas con mezclum y cherrys*
14.00 €

 *Pimientos rojos confitados con Ventresca de Atún*
14.00 €

 *Templada de queso de Cabra con Setas, Pasas y Nueces*
14.00 €

 *De Perdiz salvaje sobre fondo de Lollo-rosso y cherrys*
16.00 €

* Aderézate con nuestra selección de vinagres:



*(de vino Blanco, Balsámico de Módena, de Manzana, al Estragón,
de vino al Ajo, de Jerez, de vino a la Frambuesa,
de Vino al PX, de vino Tinto, de vino Crianza)*

Especialidades de Arroz



Arroz Ciego

(Limpio con Gambas, Mero y Calamar)

13.50 €

Arroz Negro

(Limpio en tinta de Calamar)

13.50 €



Arroz caldoso con puerros, almejas y gambas

15.50 €

Arroz Seco / Caldoso con Bogavante

19.00 €

(Pedido mínimo dos personas, precio por persona)

---/0/---

Pescados



Lomo de Atún rojo con guarnición de Chipirones salteados

15.00 €



Lubina a la Espalda

16.00 €



Merluza del Cantábrico rellena de Gambón y crema de Mariscos

19.00 €



Bacalao confitado en Ajos tiernos y pisto Manchego

19.00 €

Carnes



Entrecote de Carne Roja

15.00 €



Presa de Cerdo Ibérico con salsa Moscatel

15.00€



Carrilladas de Cerdo Ibérico braseadas al cabernet

15.00 €



Chuletitas de Cordero Lechal

16.50 €



Perdiz estofada a la Toledana

17.00 €

Cochinillo confitado en su jugo


17.00 €




Solomillo de Ternera al Gusto


18.50 €


Postres


 *Tarta de queso Manchego*
4.50 €


 *Cuajada artesana de queso de Cabra a las Tres mermeladas*
4.50 €

Milhoja de Mascarpone con crema de Café
4,50 €


 *Arroz con leche al aroma de Vainilla*
4.50 €

 *Brownie templado con helado de Vanilla y salsa de Chocolate*
4.50 €

 *Leche frita templada al aroma de Ricard*
4.50 €

 *Natillas Caseras al aroma de Canela*
4,50 €

 *Sorbete natural de Mojito al cava*
4.50 €

 *Pannacotta con bizcocho crujiente y frutos rojos*
4.50 €

 *Helados Variados*
4.50 €

Menú Ejecutivo

Serán los platos marcados con nuestro tenedor .

(aproximadamente, serán ½ raciones)


Se compondrá de :

- 1^{er}. plato (entradas, frituras y ensaladas).
- 2^o. Plato (arroz, pescados y carnes).
- Pan, Bebidas (Agua, Vino y Gaseosa) y Postre.
- Café o Infusiones.

- De Lunes a Viernes: **21 €**

- Fin de Semana: **25 €**

**Healthy : platos saludables, bajos % en calorías.*

**Vegetarianos: platos marcados con .*

CAVAS

"Benjamín" Codorniz 1551 Brut	7.00 €
Codorníu 1551 semi-seco	12.00 €
Codorníu Pinot Noir Brut Rosado	17.00 €
Freixenet Carta Nevada	12.00 €
Juve & Camps Rva. Familia Brut N.	19.00 €

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Nature	46.00 €
Pol Roger Extra Cuvée de Reserve	46.00 €
Moët & Chandon Brut Impérial	45.00 €
Moët & Chandon Brut Impérial "Magnum"	90.00 €
Moët & Chandon Brut Impérial "Rosé"	55.00 €
De Saint Gall Premier Cru	57.00 €
Veuve Clicquot Ponsardin "Rosé"	60.00 €
Dom Pérignon Vintage 1996	135.00 €

ESPUMOSOS MANCHEGOS

Cuevas de Santonyo Brut	14.00 €
Cuevas de Santonyo Brut Nature	14.00 €

ESPUMOSOS DE MOSCATEL

Reymos Fermentación Natural	12.00 €
(D.O. Valencia)	

MOSCATEL y DULCES

Gran Feudo Julián Chivite	12.00 €
(D.O. Navarra) 50 cl.	
B. López Hermanos Rva. de la Familia	16.00 €
(D.O. Málaga) 50 cl.	

POR COPAS

Licores de Frutas s/a	2.50 €
Licores de Frutas c/a	2.50 €
Licor de Hierbas	3.00 €
Orujo Blanco	3.00 €
Licor de Café	3.00 €
Patxarán Etxeco	2.50 €
Crema de Orujo	3.00 €
Licor Cointreau	4.00 €
Limoncello Villa-Massa	4.00 €
Licor 43	3.00 €
Pedro Ximénez Osborne 1827	3.00 €
MoscateL Gran Feudo J. Chivite	3.00 €
Licor Frangelico	4.00 €
Licor Amaretto di Saronno	4.00 €

Infusiones

Te negro Earl Grey

(puro ceylon aromatizado con aceite de Bergamota)

Te negro Menta & Chocolate

(puro aromatizado con hojas de menta y chocolate chips. Energía pura)

Te verde Gunpowder

(hojas de te verde con mínima oxidación durante su proceso)

Te verde con Limón

(puro de Ceylán aromatizado con cáscara de limón. Sabor fresco)

Te verde Ginseng & Lima

(blend puro con ginseng y lima. Muy reconfortable al paladar)

Te rojo Pu-Erh

(su proceso de fermentación puede durar años. Dietas de adelgazamiento)

Te rojo Pu-Erh Naranja & Limón

*(aromatizado con cáscara de naranja y limón. Sabor fresco.
Equilibrio natural)*

Te blanco Pai Mai Tan

(gran cantidad de antioxidantes)

Rooibos Original

(SIN TEINA. Ideal por su sabor, color y beneficios para su salud)

Rooibos Fruta Tropical

(SIN TEINA. Lemongras, manzana, cáscara de naranja, canela, Pimienta rosa, semillas de cardamomo, coco, pétalos de aciano, grosella rosa, poleo, maracuyá y piña)

Rooibos con Canela

(SIN TEINA. Sabor intenso. Facilita la digestión)

Secreto de Dioses

(“Eterna juventud”. Mezcla de te verde, blanco, vainilla y cáscara de limón. Desintoxicante vital y gran regenerador de células. Protege huesos, piel y dientes. Antibacteriano y antiviral)

2.00 €