

Tapeo con fundamento

- Pisto manchego con huevos de codorniz y cecina de ciervo.....10
- Gyozas de pollo picantón en pepitoria.....12
- Callos a la madrileña con morro y compango asturiano.....9
- Japobravas de cachelo gallego con mayo-kimchi.....10

De cuchara

Entera/media

- Alubia carilla alcarreña con boletus y papada ibérica.....15/9
- Huevos trufados (huevos poché en crema de castañas, setas de temporada, crujiente de calabaza y trufa rallada)..... 20/12

Ensaladas

Entera/media

- Solomillo de tomate rosa con sardinas ahumadas de Santoña...16/9
- Verde con codorniz tibia en escabeche.....17
- Verde con queso de cabra, nueces y miel de la Alcarria.....16/8
- Escalibada de verduras asadas con boquerones en vinagre.....16/9

Para ir abriendo boca en serio

Entera/media

- Atascaburras gratinado con miel y piñones de la Alcarria.....17/9
- Alcachofa fresca confitada, parmentier y jamón ibérico.....19
- Nuestra terrina de foie con manzana caramelizada y arrope de calabaza.....22/12
- Tabla de quesos manchegos con membrillo y frutos secos.....18/10
- Berenjenas gratinadas a la parmesana.....17
- Lingote de morro y oreja plancha con salsa kimuchi.....18/10

Todos nuestros platos están cocinados con Aceite de Oliva Virgen Ecológico D.O. La Alcarria



Carnes estofadas

- Manitas de cerdo deshuesadas a la madrileña.....19
- Rabo de toro al vino tinto.....20
- Albóndigas estofadas con champiñones.....16
- Carrillera de cerdo al Pedro Ximénez y pasas.....18

Carnes a la brasa y pastas al horno

- Solomillo de ciervo con salsa Perigord.....26
- Maravilla de la abuela con chimichurri.....22
- Vacío argentino de ternera con sal de vino tinto.....21
- Lagarto de cerdo ibérico de bellota a la brasa flambeado con miel de la Alcarria whisky y tomillo.....24
- Abanico de cerdo ibérico de bellota con mojo rojo.....24
- Lasaña melosa de corzo con boletus y trufa.....22
- Canelones de faisán con velouté de azafrán manchego.....23

Pescados

La cocina de mercado varía con la temporada... Pregunte sugerencias a nuestros camareros

- Rodaballo en trancha al horno..... 25
- Lomo de bacalao.....24
- Lomos de Trucha arcoíris en escabeche ligero.....22

Postres Caseros

- Bizcochos borrachos de miel D.O. La Alcarria.....6
- Tarta de queso manchego con miel D.O. La Alcarria y nueces.....7
- Leche, cacao, avellanas y azúcar.....8
- Piña colada con espuma de coco (Virgen/con Malibú).....8/10
- Arroz con leche a la vainilla.....6
- Tarta de la Abuela de galleta, leche condensada y chocolate.....7
- Sopa de chocolate blanco con sus guarniciones (mora, pistacho, frutos rojos liofilizados, cracker de chocolate negro).....8