Tapeo con fundamento

-Pisto manchego con huevos de codorniz y cecina de ciervo·····14

-Morteruelo clásico alcarreño con pan feo·····14

-Callos a la madrileña con morro y compango asturiano 🌶·····13

-Japobravas de cachelo gallego con mayo-kimchi·····🌶🌶·····13

De cuchara

Entera/media

-Alubia blanca alcarreña con boletus y papada ibérica·····18/10

-Huevos trufados (huevos poché en crema de castañas, setas de temporada, crujiente de calabaza y trufa rallada)····· 24/13

Ensaladas

Entera/media

-Solomillo de tomate rosa con sardinas ahumadas de Santoña·20/12

-Verde con codorniz tibia en escabeche·····21

-Verde con queso de cabra, nueces y miel de la Alcarria·····19/11

-Escalibada de verduras asadas con boquerones en vinagre·····19/11

Para ir abriendo boca en serio

Entera/media

-Atascaburras gratinado con miel y piñones de la Alcarria·····19/11

-Alcachofa fresca confitada, parmentier y jamón ibérico·····23

-Nuestra terrina de foie con manzana caramelizada y arrope de calabaza·····26/14

-Tabla de quesos manchegos con membrillo y frutos secos·····22/13

-Berenjenas gratinadas a la parmesana·····19

-Lingote de morro y oreja plancha con salsa kimuchi·····🌶·····20/12

Pan y aperitivo 2,5€ por persona

HORARIO DE INVIERNO

Abrimos de martes a jueves de 10:00 a 18:00, viernes y sábados de 11:30 a 23:00 y domingo de 11:30 a 20:00

Otros eventos consultar

Lunes cerrado

Carnes estofadas

-Manitas de cerdo deshuesadas a la madrileña·····23

-Rabo de toro al vino tinto·····24

-Albóndigas estofadas con champiñones·····20

-Carrillera de cerdo al Pedro Ximénez y pasas·····23

-Pollo de Corral de 140 días de crianza en pepitoria clásica y patata dado con alioli de ajo negro·····25

Carnes a la brasa

-Solomillo de ciervo con salsa Perigord·····31

-Maravilla de la abuela con chimichurri·····26

-Vacío argentino de ternera con sal de vino tinto·····24

-Lagarto de cerdo ibérico de bellota a la brasa flambeado con miel de la Alcarria, whisky y tomillo·····26

-Abanico de cerdo ibérico de bellota con mojo rojo·····26

Pescados

-Rodaballo en trancha al horno····· 29

-Lomo de bacalao·····27

-Lomos de Trucha arcoíris en escabeche ligero·····25

Postres Caseros

-Bizcochos borrachos de miel D·O· La Alcarria·····8

-Tarta de queso manchego con miel D·O·La Alcarria y nueces...·····9

-Leche, cacao, avellanas y azúcar·····9

-Piña colada con espuma de coco (Vírgen/con Malibú)·····9/12

-Arroz con leche a la vainilla·····7

-Tarta de la Abuela de galleta, leche condensada y chocolate·····9

-Sopa de chocolate blanco con sus guarniciones (mora, pistacho, frutos rojos liofilizados, crujiente de chocolate negro)·····10

-Zoriteñas de miel D·O·La Alcarria, frutos secos y especias·····4,5