

## Tapas de un par de bocados

- Hummus de albahaca y piñones.....7
- Callos a la madrileña con morro y compango asturiano.....7
- Pisto manchego con huevos de codorniz y cecina de ciervo.....9

## De cuchara

## Entera/media

- Alubia de la Bañeza con boletus y papada ibérica.....14/9
- Huevos trufados (huevos poché en crema de castañas, setas de temporada, crujiente de calabaza y trufa rallada)..... 18/12

## Ensaladas

- Solomillo de tomate rosa con sardinas ahumadas de Santoña.....14/8
- Verde con codorniz tibia en escabeche.....15
- Verde con queso de cabra y miel de la Alcarria.....13/7,5
- Ensalada tibia de otoño (lenteja caviar, calabaza asada, granada, gorgonzolla, anacardos y vinagreta de ajo asado)15/9

## Para ir abriendo boca en serio

- Atascaburras gratinado con miel y pistacho de la Alcarria.16/9
- Alcachofa fresca confitada, parmentier y jamón ibérico.....17
- Nuestra terrina de foie con manzana caramelizada.....19/11
- Trío de quesos manchegos con carne de membrillo.....15/9
- Berenjenas a la parmesana.....14
- Lasaña melosa de ciervo, boletus y trufa rallada.....19/12
- Lingote de morro y oreja plancha con salsa kimuchi.....16/9

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



### **Carnes estofadas**

- Manitas de cerdo deshuesadas a la madrileña.....17
- Rabo de toro al vino tinto.....18
- Albóndigas estofadas con champiñones.....14
- Carrillera de cerdo al Pedro Ximénez y pasas.....16

### **Carnes a la brasa**

- Solomillo de ciervo con salsa perigord.....24
- Chuletón de vaca Frisona 21 días maduración al peso..37€/Kg
- Maravilla de la abuela con chimichurri.....19
- Vacío argentino de ternera con sal de vino tinto.....20
- Lagarto de cerdo ibérico de bellota a la brasa flambeado con miel, whisky y tomillo.....20
- Abanico de cerdo ibérico de bellota .....20

### **Pescados**

-Nuestra cocina es de mercado y varía con la temporada y con los días de faena en la mar... Pregunte a nuestros camareros.

- Rodaballo en trancha..... 23
- Lomo de bacalao.....22
- Dorada en escabeche tradicional castellano.....19

### **Postres Caseros**

- Bizcochos borrachos de miel D.O. La Alcarria.....5
- Tarta de queso manchego con miel D.O.A. y nueces.....6
- Leche, cacao, avellanas y azúcar.....6
- Piña colada con espuma de coco (Virgen/con Malibú).....6/9
- Arroz con leche a la vainilla.....4,5
- Tarta de zanahoria con butter-cream y dulce de leche.....6

Pan y aperitivo 1€ por persona