

Tapeo con fundamento

- Pisto manchego con huevos de codorniz y cecina de ciervo.....13
- Morteruelo clásico alcarreño con pan feo.....13
- Callos a la madrileña con morro y compango asturiano .....12
- Japobravas de cachelo gallego con mayo-kimchi  .....12

De cuchara

Entera/media

- Alubia blanca alcarreña con boletus y papada ibérica.....17/9
- Huevos trufados (huevos poché en crema de castañas, setas de temporada, crujiente de calabaza y trufa rallada)..... 22/12

Ensaladas

Entera/media

- Solomillo de tomate rosa con sardinas ahumadas de Santoña..18/10
- Verde con codorniz tibia en escabeche.....19
- Verde con queso de cabra, nueces y miel de la Alcarria.....18/10
- Escalibada de verduras asadas con boquerones en vinagre.....18/10

Para ir abriendo boca en serio

Entera/media

- Atascaburras gratinado con miel y piñones de la Alcarria.....18/10
- Alcachofa fresca confitada, parmentier y jamón ibérico.....21
- Nuestra terrina de foie con manzana caramelizada y arropo de calabaza.....25/14
- Tabla de quesos manchegos con membrillo y frutos secos.....20/12
- Berenjenas gratinadas a la parmesana.....18
- Lingote de morro y oreja plancha con salsa kimuchi .....19/12

Pan y aperitivo 2€ por persona

Carnes estofadas

-Manitas de cerdo deshuesadas a la madrileña.....	21
-Rabo de toro al vino tinto.....	22
-Albóndigas estofadas con champiñones.....	18
-Carrillera de cerdo al Pedro Ximénez y pasas.....	21
-Pollo de Corral de 140 días de crianza en pepitoria clásica y patata dado con alioli de ajo negro.....	24

Carnes a la brasa

-Solomillo de ciervo con salsa Perigord.....	29
-Maravilla de la abuela con chimichurri.....	25
-Vacío argentino de ternera con sal de vino tinto.....	23
-Lagarto de cerdo ibérico de bellota a la brasa flambeado con miel de la Alcarria, whisky y tomillo.....	25
-Abanico de cerdo ibérico de bellota con mojo rojo.....	25

Pescados

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

-Rodaballo en trancha al horno.....	29
-Lomo de bacalao.....	27
-Lomos de Trucha arcoíris en escabeche ligero.....	24

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



Postres Caseros

- Bizcochos borrachos de miel D.O. La Alcarria.....7*
- Tarta de queso manchego con miel D.O. La Alcarria y nueces...8*
- 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.....8*
- Sopa de chocolate blanco con sus guarniciones (mora, pistacho, frutos rojos liofilizados, crujiente de chocolate negro).....9*
- Zoriteñas de miel D.O. La Alcarria, frutos secos y especias*
 - Surtido 3 unidades (romero y nueces, canela y pistachos, azafrán de Consuegra y almendras).....4,5*
 - Caja 3 unidades surtidas para llevar o regalar.....4,5*
 - Caja 12 unidades surtidas para llevar o regalar.....16*
- Consulta a nuestros camareros acerca de nuestra selección de cafés, infusiones, licores, vinos dulces y combinados para la sobremesa*

Tapeo con fundamento

- Pisto manchego con huevos de codorniz y cecina de ciervo.....13
- Morteruelo clásico alcarreño con pan feo.....13
- Callos a la madrileña con morro y compango asturiano .....12
- Japobravas de cachelo gallego con mayo-kimchi  .....12

De cuchara

Entera/media

- Alubia blanca alcarreña con boletus y papada ibérica.....17/9
- Huevos trufados (huevos poché en crema de castañas, setas de temporada, crujiente de calabaza y trufa rallada)..... 22/12

Ensaladas

Entera/media

- Solomillo de tomate rosa con sardinas ahumadas de Santoña..18/10
- Verde con codorniz tibia en escabeche.....19
- Verde con queso de cabra, nueces y miel de la Alcarria.....18/10
- Escalibada de verduras asadas con boquerones en vinagre.....18/10

Para ir abriendo boca en serio

Entera/media

- Atascaburras gratinado con miel y piñones de la Alcarria.....18/10
- Alcachofa fresca confitada, parmentier y jamón ibérico.....21
- Nuestra terrina de foie con manzana caramelizada y arropo de calabaza.....25/14
- Tabla de quesos manchegos con membrillo y frutos secos.....20/12
- Berenjenas gratinadas a la parmesana.....18
- Lingote de morro y oreja plancha con salsa kimuchi .....19/12

Pan y aperitivo 2€ por persona

Carnes estofadas

-Manitas de cerdo deshuesadas a la madrileña..... 	21
-Rabo de toro al vino tinto.....	22
-Albóndigas estofadas con champiñones.....	18
-Carrillera de cerdo al Pedro Ximénez y pasas.....	21
-Pollo de Corral de 140 días de crianza en pepitoria clásica y patata dado con alioli de ajo negro.....	24

Carnes a la brasa

-Solomillo de ciervo con salsa Perigord.....	29
-Maravilla de la abuela con chimichurri.....	25
-Vacío argentino de ternera con sal de vino tinto.....	23
-Lagarto de cerdo ibérico de bellota a la brasa flambeado con miel de la Alcarria, whisky y tomillo.....	25
-Abanico de cerdo ibérico de bellota con mojo rojo..... 	25

Pescados

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

-Rodaballo en trancha al horno.....	29
-Lomo de bacalao.....	27
-Lomos de Trucha arcoíris en escabeche ligero.....	24

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



Postres Caseros

- Bizcochos borrachos de miel D.O. La Alcarria.....7*
- Tarta de queso manchego con miel D.O. La Alcarria y nueces...8*
- 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.....8*
- Sopa de chocolate blanco con sus guarniciones (mora, pistacho, frutos rojos liofilizados, crujiente de chocolate negro).....9*
- Zoriteñas de miel D.O. La Alcarria, frutos secos y especias*
 - Surtido 3 unidades (romero y nueces, canela y pistachos, azafrán de Consuegra y almendras).....4,5*
 - Caja 3 unidades surtidas para llevar o regalar.....4,5*
 - Caja 12 unidades surtidas para llevar o regalar.....16*
- Consulta a nuestros camareros acerca de nuestra selección de cafés, infusiones, licores, vinos dulces y combinados para la sobremesa*