

Menú Tradición

ENTRANTES*: Recuerdos de la infancia.

Los puerros del cocido. Nuestra versión de un cocido de puchero.

Aleta de raya estofada con habitas, cigalas y caldo de manitas de ibérico.

Jarrete de cordero confitado a 65º con patatas y aceite de ajos y romero.

...

Tarta de manzanas asadas con helado de yema y vainilla

Precio: 50.00 €

Menú Molino

ENTRANTES*: Recuerdos de la infancia.

Raviolis de verduras y gambas con crema de queso manchego.

Mi-cuit de **salmón** a la llama con vinagreta caliente de ajos y chiles.

Albóndigas de **pollo de corral** en pepitoria con maíz y dentelle de azafrán.

...

Bizcocho fluido de mango con helado de coco y agridulce de mandarina.

Precio: 45.00 €

Menú Aniversario

ENTRANTES*: Recuerdos de la infancia.

Ravioli de verduras y gambas con crema de queso manchego.

Alcachofas con papada y trufa de invierno.

Mi-cuit de **salmón** a la llama con vinagreta caliente de ajos y chiles.

Bullabesa de gambas con vieiras, chipirones y trompeta de los muertos.

Steak tartar de vaca vieja con tuétano asado y chips.

...

Infusión de **frutos rojos** con aire de azahar.

Cremoso de chocolate con praliné de pipas y helado de pan frito.

Precio: 60.00 €

Los menús se sirven a mesa completa.

Sobre alérgenos consulte al personal de sala. Disponemos de pan y cerveza sin gluten.

10% IVA incluido

Primeros

- **Guiso de cocochas y callos de bacalao** con ravioli de huevo de corral trufado y sopa de ajo negro. 19.50 €
- **Los puerros del cocido.** Nuestra versión de un cocido de puchero. 18.50 €
- **Alcachofas** con papada y trufa de invierno. 19.00 €
- **Raviolis de verduras y gambas** con crema de queso manchego. 17,50 €
- Ensalada de invierno. **Perdiz de tiro en escabeche**, repollo y tomates en conserva. 19,00 €

Principales

- Mi-cuit de **salmón** a la llama con vinagreta caliente de ajos y chiles. 24.00 €
- **Bullabesa de gambas** con vieiras, chipirones y trompeta de los muertos. 26.00 €
- **Aleta de raya** estofada con habitas, cigalas y caldo de manitas de ibérico. 25.50 €
- Albóndigas de **pollo de corral** en pepitoria con maíz y dentelle de azafrán. 25.00 €
- **Jarrete de cordero** confitado a 65º con patatas y aceite de ajos y romero. 27,00 €
- **Steak tartar** de vaca vieja con tuétano asado y chips. 26,75€

Postres

- **Bizcocho fluido de mango** con helado de coco y agridulce de mandarina 8.80 €
- **Tarta de manzanas asadas** con helado de yema y vainilla. 8.80 €
- **Cremoso de chocolate** con praliné de pipas y helado de pan frito. 8.80 €
- **Bizcocho borracho** de ron con helado de jengibre. 8.80 €

TODOS NUESTROS MENÚ DEGUSTACIÓN INCLUYEN:

Entrantes: Sándwich de morteruelo, Chokolatina de foie y kikos, Oreo de aceitunas con anchoas, Donuts de soja y lima con trucha y Queso de bola manchego. **Surtido de PANES** 100% artesanos elaborados en la propiedad con harinas ecológicas de ESPELTA y trigo negrillo.