

## Menú Disfrutar

Taco de liebre a la royal

Tartar de trucha con sus huevas y sal fósil

Empanadilla de jabalí con sobrasada y lima

Sopa de ajo negro con huevo de codorniz

**Perdiz estofada** con lentejas Pardinias de Sigüenza y berza frita

**Mollejas de lechal** con setas al ajillo

**Careta de cerdo** con salsa brava suave, carabineros y mahonesa de cebollino

**Bacalao** con guiso de callos y pimientos asados al carbón

**Paletilla de cordero** con cous-cous de coliflor, brócoli y Ras el Hanut

**Tubo de té de flores** con miel, chocolate blanco y mandarina

*Precio: 58.00 €*

## Menú Celebrar

Taco de liebre a la royal

Tartar de trucha con sus huevas y sal fósil

Empanadilla de jabalí con sobrasada y lima

Sopa de ajo negro con huevo de codorniz

Esfera de queso manchego con trufa

Chocolatina de foie

**Perdiz estofada** con lentejas Pardinias de Sigüenza y berza frita

**Mollejas de lechal** con setas al ajillo

**Raviolis de berenjenas** con miel y crema de queso manchego viejo y trufa

**Careta de cerdo** con salsa brava suave, carabineros y mahonesa de cebollino

**Bacalao** con guiso de callos y pimientos asados al carbón

**Paletilla** de cordero con cous-cous de coliflor, brócoli y Ras el Hanut

**Manzana de feria** con nueces y helado de caramelo salado

**Tubo de té de flores** con miel, chocolate blanco y mandarina

*Precio: 79.00 €*

**Los menús se sirven a mesa completa.**

**Surtido de PANES** 100% artesanos. Elaborados en la propiedad con harinas ecológicas de espelta, trigo negrillo, florenci aurora, trigo corazón. Amasado a mano, sin aditivos y con nuestra propia masa madre. Cereales antiguos que aportan al pan un inconfundible sabor a cereal. Servicio de pan y aceite 2.50 €/persona

### *Primeros*

- **Perdiz estofada** con lentejas Pardinas de Sigüenza y berza frita 17.50 €
- **Mollejas de lechal** con setas al ajillo 19.50 €
- **Careta de cerdo** con salsa brava suave, carabineros y mahonesa de cebollino 18.50 €
- **Puerros asados** con carbonara de rebozuelos, papada y trufa 18.00 €
- **Raviolis de berenjenas** con miel y crema de queso manchego viejo y trufa 19.00 €

### *Principales*

- **Lomo de merluza** con pil-pil de berberechos y alga codium 25.00 €
- **Bacalao** con guiso de callos y pimientos asados al carbón 27.50 €
- **Bogavante con estofado meloso de ternera** y puré Robuchon 26.50 €
- **Paletilla de cordero** con cous-cous de coliflor, brócoli y Ras el Hanut 27.50 €
- **Tiradito de lomo de ternera** madurado y ahumado con crema de boletus y anchoas 27.00 €
- **Lomo de ciervo** con ensalada de berenjenas foie y trufa 28.50€

### *Postres*

- **Manzana de feria** con nueces y helado de caramelo salado 8.80 €
- **Tubo de té de flores** con miel, chocolate blanco y mandarina 8.80 €
- **Crema de café** con gel de remolacha y helado de frambuesas 8.80 €
- **Cremoso de chocolate** con praliné de pipas saladas y helado de pan frito 8.80 €

Sobre alérgenos consulte al personal de sala.  
Disponemos de pan y cerveza sin gluten.  
10% IVA incluido