

## **Menú Molienda**

*Cono de tartar de ciervo con salsa César de anchoas*

*Empanadilla de jabalí con sobrasada y lima*

*Taco de morteruelo y remolacha*

*Chocolatina de foie y kikos*

...

**Brevas** con jamón ibérico y gel de yema

**Pies de cerdo** con limón, alcaparra y sus chicharrones

**Paté de pichón** con remolacha y galleta de cebolla

**Lomo de vaca rubia gallega** a la brasa con patatas

...

**Melocotones asados** con almendra amarga y helado de tomillo limonero

*Precio: 75.00 €*

## **Menú Clásicos**

*Sopa de melón con Palo Cortado y mojama de atún*

*Croqueta de jamón ibérico con harina de centeno gigantón y leche de cabra*

*Cono de tartar de ciervo con salsa César de anchoas*

*Empanadilla de jabalí con sobrasada y lima*

...

**Ramen de sopa de ajo negro manchego** con setas

**Socarrat de careta de cerdo** con carabineros y salsa brava

**Lomo de bacalao** con pil pil de setas y caldo de puchero

**Paletilla de lechal** al estilo moruno

...

**Tubo de té** con miel de la Alcarria

*Precio: 85.00 €*

***Nuestros menús gastronómicos 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.

## **Menú Esencias**

*Sopa de melón con Palo Cortado y mojama de atún*  
*Croqueta de jamón ibérico con harina de centeno gigantón y leche de cabra*  
*Cono de tartar de ciervo con salsa César de anchoas*  
*Empanadilla de jabalí con sobrasada y lima*  
*Taco de morteruelo y remolacha*  
*Chocolatina de foie y kikos*

...

**Perdigacho** en pan de espelta con alioli de tomate  
**Granizado détox** con mejillones, berberechos y aguacates asados  
**Brevas** con jamón ibérico y gel de yema  
**Espinacas frescas al wok** con cecina ahumada, queso manchego viejo y salsa  
thai de carabineros  
**Pies de cerdo** con limón, alcaparra y sus chicharrones  
**Paté de pichón** con remolacha y galleta de cebolla  
Tiradito de **trucha ahumada** con crema agria y helado de sésamo negro  
**Lomo de vaca rubia gallega** a la brasa con patatas

...

**Melocotones asados** con almendra amarga y helado de tomillo limonero  
**Tubo de té** con miel de la Alcarria

*Precio: 95.00 €*

***Nuestros menús gastronómicos 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.