

Menú Molienda

Queso curado viejo en aceite con trufa negra
Tartar de trucha con sus huevas y emulsión de cebollino
Croqueta de centeno gigantón con jamón ibérico y leche de cabra

...

Los puerros del cocido

Patatas a la importancia con cocochas de bacalao
Carpacho de pies de cerdo con chicharrones, alcaparras y limón
Royal de pato con cítricos

...

Manzana verde, canela, coco y curry

Precio: 75.00 €

Menú Clásicos

Chocolatina de foie y kikos
Perdigacho de pan de espelta
Croqueta de centeno gigantón con jamón ibérico y leche de cabra

...

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: 90.00 €

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

Queso curado viejo en aceite con trufa negra
Tartar de trucha con sus huevas y emulsión de cebollino
Perdigacho de pan de espelta
Croqueta de centeno gigantón con jamón ibérico y leche de cabra

...

Los puerros del cocido

Pochas con boletus, carabineros y tocino ibérico

Patatas a la importancia con cocochas de bacalao

Ravioli de perdiz estofada a la toledana con trufa, cremoso de zanahoria y comino

Carpacho de pies de cerdo con chicharrones, alcaparras y limón

Chipirones en tinte de ajo negro

Royal de pato con cítricos

...

Manzana verde, canela, coco y curry

Tubo de té con miel de la Alcarria

Precio: 105.00 €

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.