

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

...

Boquerones y aceitunas aliñadas con ensalada verde
Espárrago blanco con gel de yema, guisante lágrima y jamón ibérico
Carpacho de pies de cerdo con chicharrones, alcaparras y limón
Cochinillo con crema de ajos tostados, miel y trufa

...

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

...

Boquerones y aceitunas aliñadas con ensalada verde
Espárrago blanco con gel de yema, guisante lágrima y jamón ibérico
Patatas a la importancia con cocochas de bacalao
Ravioli de perdiz estofada a la toledana con cremoso de zanahoria y comino
Carpacho de pies de cerdo con chicharrones, alcaparras y limón
Merluza con pilpil de berberechos, cítricos y hierbas frescas
Cochinillo con crema de ajos tostados, miel y trufa

...

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.