

Menú Disfrutar

ENTRANTES: Tradición

Nuestras croquetas de Jamón

Torreznos extra finos

Empanadillas de Jabalí con sobrasada y lima

Esfera de queso manchego con trufa

Perdiz escabechada en ensalada de invierno con repollo, cherrys en conserva
y huevos de codorniz

Raviolis de rabo de ternera con salsa *bordalesa*, trufa y champiñones

Segundo a elegir de la carta

Postre a elegir de la carta

...

Precio: 55.00 €

Menú Celebrar

ENTRANTES: *“Recuerdos de la infancia”*

Quesito manchego de bola

Oreo de olivas negras y anchoa

Donuts con tartar de trucha soja y lima

Chocolatina de foie y kikos

Sandwich de Morteruelo

Los puerros del cocido. *“Nuestra versión de un clásico”*

Cocochas de Bacalao a la romana con patatas a la importancia

Merluza en su punto con gamba roja, migas y sopa de ajo negro

Judias pintas con liebre a la royal, y lombarda encurtida con piparras

Lomo de corzo a la robata con castañas, miel de trufa y palo cortado

Infusión de **frutos rojos** con helado de té negro y espuma de azahar

Cre moso de chocolate con praliné de pipas y helado de pan frito

Precio: 75.00 €

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 escabechada** en ensalada de invierno con repollo, cherrys en conserva y huevos de codorniz. 17.00 €
- **Cardo rojo de Agreda** con pollo en manteca colorada y bogavante. 18.00 €
- **Los puerros del cocido.** *“Nuestra versión de un clásico”.* 18.50 €
- **Raviolis de rabo de ternera** con salsa *bordalesa*, trufa y champiñones. 17.50 €
- **Judías pintas con liebre a la royal** y lombarda encurtida con piparras. 19.50 €

Principales

- **Trucha** laqueada con salsa Hoisin, sus huevas y hojas de shiso en tempura. 24.00 €
- **Merluza en su punto** con gamba roja, migas y sopa de ajo negro. 27.50 €
- **Cocochas de Bacalao** a la romana con patatas a la importancia. 26.00 €
- **Lomo de corzo** a la robata con castañas, miel trufada y palo cortado. 27.00 €
- **Costilla Black Angus** con berenjena en barbacoa de miel y aromáticas de Guadalajara. 26.50 €
- **Jarrete de cordero** con ragout de tubérculos. 28.50 €

Postres

- **Cre moso de chocolate** con praliné de pipas y helado de pan frito. 8.80 €
- **Patito de goma** de mandarina con helado de pan de especias. 8.80 €
- **Bizcocho borracho** de ron con helado de yema tostada. 8.80 €
- **Tarta de manzana** con jengibre, lima y helado de vainilla. 8.80 €

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