

Menú Disfrutar

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"*

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

Costilla Black Angus con berenjena en barbacoa de miel y aromáticas de Guadalajara

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

Cremoso de chocolate con praliné de pipas y helado de pan frito

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

Trucha laqueada con salsa Hoisin, sus huevas y hojas de shiso en tempura

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

Costilla Black Angus con berenjena en barbacoa de miel y aromáticas de Guadalajara

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

Cremoso 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 19.00 €
- **Cardo con almendras, yema, pollo y bogavante** 17.00 €
- **Los puerros del cocido.** *“Nuestra versión de un clásico”.* 18.50 €
- **Raviolis de rabo de ternera** con salsa *bordalesa*, trufa y champiñones. 17.50 €
- **Judias 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 de trufa y palo cortado 27.00 €
- **Costilla Black Angus** con berenjena en barbacoa de miel y aromáticas de Guadalajara. 25.00 €
- **Jarrete de cordero** con ragout de tuberculos . 28.50€

Postres

- **Cremoso de chocolate** con praliné de pipas y helado de pan frito. 8.80 €
- Infusión de **frutos rojos** con helado de té negro y espuma de azahar. 8.80 €
- **Bizcocho borracho** de ron con manzana asada y 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