

Entrantes Fríos

- Ensalada de codorniz en escabeche con sus propias verduras ————— 14,00 €
- Ensaladilla rusa ————— 12,00 €
- Ajoarriero ————— 12,00 €
- Steak tartar de vaca gallega, emulsión de yema y encurtidos ————— 19,00 €

Entrantes Calientes

- Croqueta de la casa ————— 3,00 €/und.
- Profiterol de morteruelo ————— 3,00 €/und.
- Verduras de invierno con requesón y sardina ahumada ————— 14,00 €
- Mollejas de ternera con mantequilla negra ————— 16,00 €
- Flor de alcachofa con huevo poché y crema de sobrasada ————— 14,00 €
- Oreja a la pancha con aire de ajo asado ————— 12,00 €

Principales

- Bacalao al pilpil _____ 17,00 €
- Rodaballo asado con refrito _____ 25,00 €
- Solomillo de vaca con patatas asadas _____ 23,00 €
- Cordero asado con ensalada de bulgur y su jugo _____ 16,00 €
- Codillo confitado con crema de calabaza _____ 18,00 €
- Olla de alubias estofadas _____ 14,00 €
- Gazpacho manchego _____ 13,00 €
- Arroz meloso de mercado (*Mínimo 2 raciones*) _____ 14,00 €

*Servicio de pan _____ 1,50 €/und.

Postres :

- Natillas con helado de galleta y yema dulce _____ 6,00 €
- Tarta de queso al horno _____ 6,00 €
- Tarta cremosa de chocolate _____ 6,00 €
- Gin Tónico en texturas _____ 7,00 €
- Naranja natural con gel de azahar y sorbete de mandarina _____ 7,00 €

Menú Gastronómico Bobal

APERITIVO DE BIENVENIDA:

- Croqueta de la casa.

ENTRANTES A COMPARTIR:

- Ensalada de codorniz en escabeche con sus propias verduras.
- Verduras de invierno asadas, requesón y sardina ahumada.
 - Oreja a la plancha con aire de ajo asado.
- Flor de alcachofa, sobrasada y huevo poché.

PRINCIPAL INDIVIDUAL A ELEGIR:

- Solomillo de vaca a la brasa con patatas.
 - Bacalao al pil pil.

POSTRE INDIVIDUAL:

- Gin Tonic en texturas

Precio: 48€ por persona*

Con armonía de vinos Fuenteseca, +12€

Con armonía de vinos Pasión, Mariluna, 1564 o Equilibrio, +15€

Con armonía de vinos Bercial o cavas Pasión Cuvée, +20€

*Pan y café incluidos. Bebidas no incluidas.

Menú Degustación Monastrell

•

MENÚ DEGUSTACIÓN

(TODOS LOS PLATOS SON INDIVIDUALES)

- Profiterol de morteruelo.
- Croqueta de la casa.
- Ensalada de codorniz escabechada con sus propias verduras.
 - Flor de alcachofa, sobrasada y huevo poché.
 - Bacalao al pil pil.
- Cordero asado con ensalada de bulgur y su jugo.

POSTRE INDIVIDUAL

A elegir

Precio: 40€ por persona*

Con armonía de vinos Fuenteseca, +12€

Con armonía de vinos Pasión, Mariluna, 1564 o Equilibrio, +15€

Con armonía de vinos Bercial o cavas Pasión Cuvée, +20€

*Pan y café incluidos. Bebidas no incluidas.

(Menú no indicado para grupos de más de 6 personas)

Menú Gastronómico Moscatel

•

APERITIVO DE BIENVENIDA:

Croqueta de la casa.

ENTRANTES A COMPARTIR:

- Ensalada de verduras de invierno asadas, requesón y sardina ahumada.
- Nuestro ajo arriero.
- Flor de alcachofa, sobrasada y huevo poché.

PRINCIPAL INDIVIDUAL:

Arroz meloso de mercado.

POSTRE INDIVIDUAL:

Tarta de queso y toffee.

Precio: 35€ por persona*

Con armonía de vinos Fuenteseca, +12€

Con armonía de vinos Pasión, Mariluna, 1564 o Equilibrio, +15€

Con armonía de vinos Bercial o cavas Pasión Cuvée, +20€

*Pan y café incluidos. Bebidas no incluidas.