

Nuestra carta está actualizada con 14 alérgenos, aun así, le agradecemos que consulte con el personal del restaurante la presencia de éstos en nuestros platos por si hubiera alguna variación.

ICONOS ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



**Dióxido de
azufre
y sulfitos**



Moluscos



Altramuces

Disponemos también de productos específicos para ciertas intolerancias como:































- Pan para celíacos

2,50€

Disponemos de un **Menú del día** con pan, postre o café (una consumición) (de lunes a viernes) **11 €**

Y de un **Menú degustación de fin de semana** para dos personas (con pan, postre y café. Bebida no incluida) **Precio dos personas 52 €**

ENTRANTES









Chorizo y lomo de la olla	7 €
Mollejas de lechal a la plancha	12 €
Riñones de lechal a la plancha	10 €
Degustación de croquetas   	12 €
Mixto de ibéricos  	12 €
Salteado de trigueros y mollejas (con patatas paja )	12 €
Salteado de trigueros y gambas (con patatas paja )	12 €
Queso manchego 	10 €
Bacalao rebozado   	12 €
Pimientos de piquillo rellenos de morteruelo   	10 €
Chupa-chups de queso de cabra con foie  	12 €
Setas a la plancha	11 €
Setas empanadas con cabrales    	12 €
Queso frito con mermelada de tomate, anchoas y miel    	12 €
Revuelto de bacalao al ajoarriero con patatas paja   	12 €
Lomo de orza con salmorejo y nueces  	11 €
Lomo de orza en escabeche con alioli 	11 €

SÁBADOS Y DOMINGOS NIÑOS




Macarrones con tomate  	5 €
Escalope de ternera con patatas  	8 €
Chuletillas de lechal con patatas 	10 €
San jacobó con patatas   	5 €
Lomo de cerdo a la plancha con patatas 	5 €
Filete de ternera a la plancha con patatas 	8 €

IVA INCLUIDO

PRIMEROS PLATOS

Sopa de Marisco    	7 €
Caldo de cocido	5 €
Pisto alcarreño 	8 €
Pastel de boletus y perdiz sobre salsa de piquillo   	11 €












De Octubre a Junio

Sopa castellana  	6 €
Judías con perdiz	8 €
Migas  (Fines de semana y festivos)	8 €

De Junio a Octubre

Melón con jamón	8 €
Gazpacho Andaluz 	6 €
Salmorejo Cordobés  	6 €

ENSALADAS Y VERDURAS

Ensalada del tiempo 	6 €
Ensalada "princesa"  	8 €
Ensalada de tomate y cebolla	6 €
Ensalada cantábrica 	12 €
Ensalada de ventresca 	12 €
Ensalada templada de caza	12 €
Verduras a la plancha con trigueros 	12 €
Verduras en tempura  (con gambas 	12 €
Trigueros plancha con virutas jamón de pato 	12 €
Ensalada de tomate, cebolla y queso feta 	8€
Ensalada de tomate, cebolla y bonito 	8€

IVA INCLUIDO

CARNES

Cordero lechal asado al horno de leña (1/4)	40 €
Paletilla de lechal asada al horno de leña	20 €

Nota - Para mejorar la atención al cliente, reserve los asados.

Las carnes vienen acompañadas con patatas fritas

Cabrito al ajillo (para 2 personas)	36 €
Chuletillas de lechal a la plancha o brasa	18 €
Solomillo de aňojo a la plancha o brasa	20 €
Entrecot de aňojo a la plancha o brasa	18 €
Chuletón de vaca vieja madurada a la plancha o brasa	24 €
Presa de cerdo ibérico a la plancha o brasa	16 €
Perdiz de la casa	16 €

PESCADOS

Según mercado 

Besugo, Merluza, Rape, Lenguado, Rodaballo, Lubina, Dorada	18 €
--	------

POSTRES CASEROS

Helados caseros    	4.50 €
Tartas caseras   	4.50 €
Flan de huevo  	3 €
Arroz con leche 	3 €
Cuajada con miel 	3 €
Natillas  	3 €
Bizcochos borrachos  	3.50€

IVA INCLUIDO

CARTA DE VINOS

TINTOS

Vinos de la Mancha

Guadalajara

Finca Rio Negro 20 €

992 16 €

Cuenca

Finca de la Estacada (D.O. Uclés) 13 €

Finca de la Estacada ^{3/8} 7 €

Opta (Calzadilla) 16 €

Vinos de Extremadura

Habla del Silencio 20 €

D.O. Somontano

Enate 17 €

D.O. Ribera del Duero

Cepa Gabilán 18 €

Pesquera Crianza 30 €

Protos Joven 15 €

Protos Crianza 26 €

Emilio Moro Crianza 30 €

Protos Crianza ^{3/8} 14 €

Avaniel 11 €

Carmelo Roderro (9 meses) 17 €

La Planta (Bodegas Arzuaga) 15 €

IVA INCLUIDO

D.O. Rioja

Cune Crianza	15 €
Cune Crianza ^{3/8}	8 €
Faustino Rivero Joven (vino de la casa)	11 €
Lan Crianza	15 €
Luis Cañas Crianza ^{1/2}	12 €
Muga Crianza	28 €

ROSADOS

D.O. Navarra

Gran Feudo Chivite	11 €
--------------------	------

BLANCOS

D.O. Somontano

Enate Chardonnay 234	15 €
----------------------	------

D.O. Rueda

Cantarranas Verdejo	10 €
Protos Verdejo	13 €

Rias Baixas (Albariño)

Alba Martín	15 €
-------------	------

Blanco Semidulce (Bodegas la Reconquista)

Bésame	10 €
--------	------

CAVAS Y BRUT

Juve y Camps	18 €
--------------	------

Copa de Vino blanco	2.20 €
Copa Vino tinto	2.50 €

IVA INCLUIDO

BEBIDAS

Refresco y zumo	2,40€
Cerveza tercio	2,20€
Cerveza Caña	1.70 €
Martini	2,50€
Vermuth de la casa	2.70 €
Agua $\frac{1}{2}$	1,50€
Agua 1 litro	2,50€
Agua Vichy	2,50€
Gaseosa 1 litro	2,50€
Gaseosa $\frac{1}{2}$	2,00€
Vino de Menú	6,00€
Jarra de cerveza o tinto de verano 1 litro	6,60€
Jarra de sangría 1 litro	8,00€
Tinto de verano	2.50 €

LICORES

Licor	2,50€
Chupito	1,50€
Copa (Nacional)	5,50€

OTROS

Café, infusión, vaso leche, colacao	1,50€
Capuchino	2,00€
Bombón	2,00€
Carajillo	2,50€
Pan	1,00€

IVA INCLUIDO