

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€
- Pan 1,20€

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

Precio por persona

15 €

ENTRANTES











Mollejas de lechal a la plancha	15 €
Riñones de lechal a la plancha	14 €
Degustación de croquetas    	14 €
Salteado de trigueros y mollejas (con patatas paja)	14 €
Salteado de trigueros y gambas (con patatas paja)	14 €
Bacalao rebozado   	14 €
Pimientos de piquillo rellenos de morteruelo    	14 €
Chupa-chups de queso de cabra con foie  	14 €
Setas a la plancha	14 €
Setas empanadas con cabrales    	14 €
Queso frito con mermelada de tomate, anchoas y miel    	14 €
Revuelto de bacalao al ajoarriero con patatas paja   	14 €
Lomo de orza en escabeche con alioli 	12€

SÁBADOS Y DOMINGOS NIÑOS









Macarrones con tomate  	6 €
Escalope de ternera con patatas  	10 €
Chuletillas de lechal con patatas	12 €
San jacobó con patatas   	7 €
Lomo de cerdo a la plancha con patatas	8 €
Filete de ternera a la plancha con patatas	10 €

IVA INCLUIDO

PRIMEROS PLATOS

Sopa de Marisco    	8 €
Caldo de cocido	5 €
Pisto alcarreño 	10 €
Pastel de boletus y perdiz sobre salsa de piquillo   	12 €
Sopa castellana  	7 €

ENSALADAS Y VERDURAS

Ensalada del tiempo 	7 €
Ensalada "princesa"  	12 €
Ensalada de tomate y cebolla	7 €
Ensalada de ventresca 	13 €
Ensalada templada de caza	13 €
Verduras a la plancha con trigueros	13 €
Verduras en tempura  (con gambas )	13 €
Trigueros plancha con virutas jamón de pato	12 €
Ensalada de tomate, cebolla y queso feta 	11 €
Ensalada de tomate, cebolla y bonito 	12 €

IVA INCLUIDO

CARNES

Cordero o Cabrito asado al horno de leña (1/4)	48 €
Paletilla de lechal asada al horno de leña	24 €

**Nota - Para mejorar la atención al cliente, reserve los asados.
Las carnes vienen acompañadas con patatas fritas**

Cabrito al ajillo (para 2 personas)	42 €
Chuletillas de lechal a la plancha o brasa	21 €
Solomillo de añejo a la plancha o brasa	24 €
Entrecot de añejo a la plancha o brasa	19 €
Chuletón de vaca vieja madurada a la plancha o brasa	32 €
Presa de cerdo ibérico a la plancha o brasa	18 €
Perdiz de la casa	19 €

PESCADOS

Según mercado 

Besugo, Merluza, Rape, Lenguado, Rodaballo, Lubina, Dorada	22 €
--	------

POSTRES CASEROS

Helados caseros    	6 €
Tartas caseras   	6 €
Flan de huevo  	4 €
Arroz con leche 	4 €
Cuajada con miel 	4 €
Natillas  	4 €
Bizcochos borrachos  	5 €

IVA INCLUIDO

CARTA DE VINOS

TINTOS

Vinos de la Mancha

Guadalajara

Finca Rio Negro	23 €
992	16 €

Cuenca

Finca de la Estacada (D.O. Uclés)	14 €
Finca de la Estacada ^{3/8}	8 €
Opta (Calzadilla)	18 €

Vinos de Extremadura

Habla del Silencio	20 €
--------------------	------

D.O. Somontano

Enate	18 €
-------	------

D.O. Ribera del Duero

Pesquera Crianza	32 €
Protos Joven	17 €
Protos Crianza	30 €
Emilio Moro Crianza	32 €
Protos Crianza ^{3/8}	16 €
Avaniel	12 €
La Planta (Bodegas Arzuaga)	16 €
Carmelo Rodero (9 meses)	21 €

IVA INCLUIDO

D.O. Rioja

Cune Crianza	16 €
Cune Crianza ^{3/8}	9 €
Ramón Bilbao Crianza	18 €
Luis Cañas Crianza ^{1/2}	16 €
Luis Cañas Crianza	21 €
Muga Crianza	30 €
Carlos Serres Cosecha	12 €

ROSADOS

D.O. Navarra

Gran Feudo Chivite	12 €
--------------------	------

BLANCOS

Vino de la Mancha

Finca Río Negro (Gewürztraminer)	18 €
----------------------------------	------

Semidulce

Bésame	13 €
--------	------

D.O. Rueda

Cantarranas Verdejo	12 €
---------------------	------

Protos Verdejo	14 €
----------------	------

Rias Baixas (Albariño)

Alba Martín	16 €
-------------	------

CAVAS Y BRUT

Juve y Camps	19 €
--------------	------

Copa de Vino blanco	2.40 €
---------------------	--------

Copa Vino tinto	2.80 €
-----------------	--------

IVA INCLUIDO

BEBIDAS

Refresco y zumo	2,80€
Cerveza tercio	2,80€
Cerveza Caña	1.80 €
Martini	2,80€
Vermuth de la casa	2.80 €
Agua $\frac{1}{2}$	1,80€
Agua 1 litro	2,80€
Agua Vichy	2,80€
Gaseosa 1 litro	2,80€
Gaseosa $\frac{1}{2}$	2,00€
Vino de Menú	6,50€
Jarra de cerveza o tinto de verano 1 litro	7.50€
Jarra de sangría 1 litro	9,00€
Tinto de verano	2.80 €

LICORES

Licor	2,80€
Chupito	1,70€
Copa (Nacional)	5,50€

OTROS

Café, infusión, vaso leche, colacao	1,80€
Capuchino	2,20€
Bombón	2,20€
Carajillo	

IVA INCLUIDO