

MENU Nº 1 **25,00 €**

- **Entrantes al Centro (cada 4 comensales):**
 - Jamón Gran Reserva, Queso Manchego Curado D.O. y Pan Payés con tomate natural y Oliva virgen (contiene gluten y lácteos)
 - Mollejas salteadas con ajetes tiernos y Setas (contiene gluten)
- **Crema de Calabacín con croûtons o Consomé de Ave al Jerez** (contiene gluten, lácteos y sulfitos)
- **Un Plato a elegir entre los dos siguientes:**
 - ❑ Solomillo en salsa de hongos y trufa negra (lácteos y gluten)
 - ❑ Bacalao gratinado al ajo tostado con coulis de pimiento rojos (pescado, gluten, lácteos y frutos secos)
- **Postre, Café, Licores y Vinos D.O. La Mancha**

MENU Nº 2 **25,00 €**

- **Entrantes al Centro (cada 4 comensales):**
 - Rollitos de Jamón Relleno de Duxelles de Setas y Gambas con Foie Rallado (sulfitos, crustáceos)
 - Queso frito con confitura de Naranja amarga (contiene lácteos, gluten)
- **Crema de Perdiz con crujiente de Jamón o Consomé de Ave al Jerez** (contiene gluten y lácteos)
- **Un Plato a elegir entre los dos siguientes:**
 - ❑ Dorada sobre crema de Nécoras y curry (contiene pescado, moluscos, crustáceos, lácteos y gluten)
 - ❑ Carrillada de ibérico al cardamomo con fondo de cremoso de Calabaza (contiene gluten y sulfitos)
- **Postre, Café, Licores y Vinos D.O. La Mancha**

MENU Nº 3 **26,00 €**

- **Entrantes al Centro (cada 4 comensales):**
 - Dúo de Rollitos de Salmón rellenos: (1) de guacamole con langostinos, tomate concasse y cebollita morada y (2) de queso de cabra, nueces, pasas y coulis de frambuesa (pescado y lácteos)
 - Sticks de Rabo de Toro acompañados de emulsión de piquillos (lácteos, gluten y huevo)
 - Láminas de Lomo de Orza con asadillo de pimientos rojos (gluten)
- **Un Plato a elegir entre los dos siguientes:**
 - ❑ Cordero manchego en Cuartos asado en su propio jugo (media pierna de 750 grs.) con Guarniciones del Chef (gluten, frutos secos y sulfitos)
 - ❑ Pez Espada en caldereta gallega de mejillones, almejas y gambas (pescado, gluten, moluscos, sulfitos y crustáceos)
- **Postre, Café, Licores y Vinos D.O. La Mancha**

MENU Nº 4 **26,95 €**

- **Entrantes al centro (cada 4 comensales):**
 - Wok oriental de chop suey de Verduritas y Gambones (contiene pescado, moluscos, gluten, soja y crustáceos)
 - Dúo de Croquetas artesanas: de Jamón y de Bacalao (contiene gluten, huevo, lácteos y pescado)
- **Ensalada de lascas crujientes de Jamón, Queso de Cabra, aguacate, nueces, pasas y vinagreta de frutos rojos sobre lecho de Iceberg** (sulfitos, lácteos y frutos secos)
- **Un Plato a elegir entre los dos siguientes:**
 - ❑ Lubina asada sobre infusión de boletus edulis, beicon y aroma de lima (contiene pescado y gluten)
 - ❑ Chuletillas de cordero lechal y manchego a la plancha con guarniciones del Chef
- **Postre, Café, Licores y Vinos D.O. La Mancha**

Suplementos (a sumar en menús anteriores):

- Entrecot de Ternera de Añojo o Chuletón de Ternera blanca con escamas de sal negra (suplemento de 5.95 €)
- Solomillo de Ternera rosada con escamas sal marina (suplemento de 5,95 €)
- Presa ibérica, Secreto ibérico o Pluma ibérica procedente de Salamanca D.O. Guijuelo (suplemento de 3.95 €)
- Paletilla de Cordero lechal al horno (suplemento 13 €) Contiene gluten, frutos secos y sulfitos
- Rodaballo, Atún rojo (con soja, mango y asadillo) o Merluza (con cualquier tipo de salsa) Suplemento de 3.45 € (contiene pescado)
- Langostinos cocidos, gambones plancha o Gambas cocidas (todos a 1.40 euros / unidad) contiene crustáceos
- Carabinerito (60 gramos cada pieza): a 5,20 € / unidad (contiene crustáceos)
- Carabinero de tamaño grande (120 gramos cada pieza) a 14,95 €/unidad (contiene crustáceos)
- Vieira gratinada al horno: 4,50 €/unidad (contiene lácteos, moluscos, crustáceos y gluten)
- Sorbete (de cualquier sabor): 2.25 €

Menú de Niños: 12,00 € (menores de 14 años)

1. Sopa de Cocido o Pasta del día con tomate (contiene gluten)
2. A elegir entre: Lomo, Calamares, Salchichas o Pechuga de Pollo a la Plancha con Patatas fritas y ketchup (cont. gluten)
3. Postre (Helado de muñeco con chuches) y bebida