



### 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)
  - Mollejitás 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 napado de Vizcaína de pimientos rojos (pescajo y gluten)
- Postre, Café y Licores
- Vinos D.O. La Mancha, aguas minerales, cervezas y refrescos

### 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 Arándanos (contiene lácteos, gluten)
- Crema de Perdig 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 pescajo, moluscos, crustáceos, lácteos y gluten)
  - ❑ Carrillada de ibérico al cardamomo con fondo de cremoso de Calabaza (contiene gluten y sulfitos)
- Postre, Café y Licores
- Vinos D.O. La Mancha, aguas minerales, cervezas y refrescos

### MENU Nº 3

26,00 €

- Entrantes al Centro (cada 4 comensales):
  - Dño 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 (pescajo y lácteos)
  - Salteado de Sepia, Setas y Langostinos (molusco cefalópodo, crustáceos y gluten)
- Crema de Calabaza con crujiente de migas (gluten)
- Un Plato a elegir entre los dos siguientes:
  - ❑ Cordero manchego en Cuartos asado en su propio jugo y aromatizado con romero (media pierna de 750 grs.) con Guarniciones del Chef (gluten, frutos secos y sulfitos)
  - ❑ Pez Espada en caldereta gallega de mejillones, almejas y gambas (pescajo, gluten, moluscos, sulfitos y crustáceos)
- Postre, Café y Licores
- Vinos D.O. La Mancha, aguas minerales, cervezas y refrescos

I.V.A. incluido en precios

## MENU Nº 4

26,95 €

- Entrantes al centro (cada 4 comensales):
  - Wok oriental de chop suey de Verduras y Gambones (contiene pescado, moluscos, gluten, soja y crustáceos)
  - Dúo de Croquetas artesanas: de Jamón y de Pato (contiene gluten, huevo y lácteos)
- Ensalada de lascas crujientes de Jamón, Queso de Cabra, aguacate, nueces, pasas y vinagreta de frutos rojos sobre lecho de brotes tiernos (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 y Licores
- Vinos D.O. La Mancha, aguas minerales, cervezas y refrescos

## Suplementos (a sumar en menús anteriores):

- Entrecot de Ternera o Chuletón de Ternera blanca (suplemento de 5,95 €)
- Solomillo de Ternera rosada con escamas sal marina (suplemento de 5,95 €)
- Presa ibérica, Secreto ibérico o Pluma ibérica (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 (Suplemento de 3,45 €). *Contiene pescado*
- Langostinos cocidos, gambones plancha o Gambas cocidas (todos a 1,40 euros / unidad) *crustáceos*
- Carabinerito (60 gramos cada pieza): a 5,20 € / unidad (contiene crustáceos)
- Carabinero de tamaño grande (120 gramos) a 14,95 € / unidad (contiene crustáceos)
- Vieira gratinada al horno: 4,95 € / 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: Calamares, Salchichas, Solomillo o Pechuga de Pollo a la Plancha con Patatas fritas y ketchup (cont. gluten)
3. Postre (Helado de muñeco con chuches) y bebida

## OTROS PRIMEROS PLATOS:

- Crema de Boletus edulis con croutons (contiene gluten y lácteos), con suplemento de 1,50€
- Crema de Marisco (crustáceos, pescado, huevo, gluten, lácteos y soja). **Suplemento de 2€**
- Vichyssoise de puerro y rúcula
- Salmorejo cordobés con virutas de jamón y huevo (contiene gluten y huevo)
- Risotto de Boletus y setas
- Risotto de Hongos y Beicon
- Risotto de Pesto con jamón y habitas
- Arroz caldoso de pescado y marisco (gluten, moluscos, crustáceos y pescado). **Suplemento de 2€**
- Arroz caldoso de verduras, pez espada y gambones (contiene gluten, crustáceos y pescado). **Sto de 2€**
- Ensalada de pato escabechado, naranja, frutos secos y salsa de yogur griego (contiene frutos secos, gluten y lácteos). **Suplemento de 3€**
- Ensalada de foie mi-cuit, jamón de pato, kikos y arrope sobre lecho de brotes tiernos (contiene frutos secos y sulfitos). **Suplemento de 3€**

Si desean más información sobre los ingredientes, alérgenos e intolerancias alimentarias de cada plato, consulte con su maître, en aplicación del Reglamento de la U.E. 1169/2011 y Real Decreto 126/2015.