



MENU Nº 1

25,00 €

- **Entrantes al Centro (cada 4 comensales):**
 - Jamón Gran Reserva al corte, Queso Manchego curado en aceite y Pan Payés con tomate natural y Oliva virgen (contiene gluten y lácteos)
 - Mollejas salteadas con ajetes tiernos y puerro (contiene gluten)
- **Sopa de hongos con nido de setas o Consomé de Ave al Jerez (gluten y sulfitos)**
- **Un Plato a elegir entre los dos siguientes:**
 - ❑ Solomillo con salsa Robert (salsa española con semillas de mostaza antigua). Contiene gluten, lácteos y sulfitos
 - ❑ Bacalao confitado en salsa de boletus, almejas y cilantro (pescado, moluscos 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 lluvia de Foie (sulfitos, crustáceos)
 - Queso frito con confitura de Arándanos (contiene lácteos, gluten)
- **Crema de Calabacín o Consomé de Ave (contiene gluten y lácteos)**
- **Un Plato a elegir entre los dos siguientes:**
 - ❑ Dorada, entera y abierta en mariposa, a la bilbaína de gulas y gambas (contiene pescado, moluscos, crustáceos y gluten)
 - ❑ Carrillada de ibérico confitada al Vermut (contiene gluten y sulfitos)
- **Postre, Café y Licores**
- **Vinos D.O. La Mancha, aguas minerales, cervezas y refrescos**

MENU Nº 3

27,50 €

- **Entrantes al Centro (cada 4 comensales):**
 - Rollito de Calabacín relleno de queso, pimiento de piquillo, espinacas y nueces (contiene lácteos y frutos secos)
 - Salteado de Sepia, Setas y gambones (moluscos cefalópodos, crustáceos y gluten)
- **Crema de Calabaza con coco y jengibre o Consomé de Ave (lácteos, y 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 (contiene gluten, frutos secos y sulfitos)
 - ❑ Pez Espada en caldereta gallega de mejillones, almejas y gambas (contiene pescado, 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

25,00€

- **Entrantes al centro (cada 4 comensales):**
 - *Pimientos de piquillo rellenos de brandada de bacalao (gluten, lácteos, pescado y huevo)*
 - *Dúo de Croquetas artesanas: de Jamón y de Queso Azul (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 *(contiene sulfitos, lácteos y frutos secos)*
- **Un Plato a elegir entre los dos siguientes:**
 - Lubina asada sobre infusión de boletus edulís, beicon y aroma de lima (pescado y gluten)*
 - Roast beef de ternera horneada con salsa de Oporto (contiene gluten y lácteos)*
- **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***
- **Chuletillos de Cordero (suplemento de 4€)**
- **Rodaballo, Atún rojo (con soja, mango y asadillo) o Merluza: Suplemento de 3.45 € (Pescado)**
- **Langostinos cocidos, gambones plancha o Gambas cocidas: 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 o empanada con Patatas fritas y ketchup (contiene gluten y huevo)**
3. **Postre (Helado de muñeco con chuches) y bebida**

OTROS PRIMEROS PLATOS:

- **Crema de Boletus edulís con croutons (contiene gluten y lácteos): 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: suplemento de 1,50 €**
- **Risotto frutti di mari: suplemento de 2,50€**
- **Arroz caldoso de pescado y marisco (gluten, moluscos, crustáceos y pescado): Suplemento de 2,50€**
- **Arroz caldoso de verduras, pez espada y gambones (gluten, crustáceos y pescado): Suplemento 2,50€**
- **Ensalada de atún marinado, mango, asadillo y alga wacame (pescado, soja y sulfitos), con suplemento de 2€**
- **Ensalada de Bacalao confitado, cebolla caramelizada, pétalos de naranja y habitas baby (pescado y sulfitos), con suplemento de 2€**
- **Ensalada César (lechuga romana, croûtons, huevo, salsa de yogur, ajo, mostaza de Dijon, queso parmesano, pimienta negra y pollo crujiente)**

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.

