

Menús de
Restaurante
2023

MENU Nº 1

26,90 €

- **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)
 - Bocaditos de Cazón de Cádiz en tempura con alioli de frambuesa (gluten, huevo y pescado)
 - Dados de berenjena en tempura con miel (gluten)
- **Un Plato a elegir entre los dos siguientes:**
 - ❑ Solomillo con salsa Perigord (salsa oscura con trufa negra). Contiene gluten, lácteos y sulfitos
 - ❑ Bacalao gratinado con toque de alioli (pescado, lácteos y gluten)
- **Postre, Café y Licores**
- **El menú incluye Vinos D.O. La Mancha, aguas minerales, cervezas y refrescos**

MENU Nº 2

26,90 €

- **Entrantes al Centro (cada 4 comensales):**
 - Cazuela de mejillones a la marinera (moluscos, gluten y sulfitos)
 - Queso frito con confitura de arándanos (gluten y lácteos)
- **Crema de Calabacín o Consomé de Ave** (contiene gluten y lácteos)
- **Un Plato a elegir entre los dos siguientes:**
 - ❑ Dorada entera asada al limón (pescado y sulfitos)
 - ❑ Codillo asado al estilo alemán (contiene gluten y sulfitos)
- **Postre, Café y Licores**
- **El menú incluye Vinos D.O. La Mancha, aguas minerales, cervezas y refrescos**

MENU Nº 3

26,90 €

- **Entrantes al Centro (cada 4 comensales):**
 - Canelones de Calabacín rellenos de queso, pimientos de piquillo, espinacas y nueces (contiene lácteos y frutos secos)
 - Croquetas artesanas de jamón ibérico (gluten, lácteos y huevo)
- **Crema de puerro y manzana o Consomé de Ave** (lácteos, y gluten)
- **Un Plato a elegir entre los dos siguientes:**
 - ❑ Lubina (entera abierta en mariposa) con bisqué de gambas (pescado, gluten y crustáceos)
 - ❑ Secreto a la plancha con salsa de romesco y albahaca (frutos secos, gluten y sulfitos)
- **Postre, Café y Licores**
- **El menú incluye Vinos D.O. La Mancha, aguas minerales, cervezas y refrescos**



I.V.A. incluido en precios

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.

En el menú están incluidas dos consumiciones de bebida por comensal.



Candy Bar: 205€

Menú de Niños: 13,95 € (menores de 14 años)

1. **Sopa de Cocido o Pasta del día con tomate** (contiene gluten)
2. **A elegir entre: Calamares, Salchichas o Pechuga de Pollo empanada** con Patatas fritas y kétchup (contiene gluten y huevo)
3. **Postre (Helado de muñeco con chuches) y bebida**

Suplementos (a sumar partiendo del menú nº 1, 2 o nº 3):

- **Entrecot de Ternera o Chuletón de Ternera blanca** (suplemento de 5.95 €)
- **Solomillo de Ternera rosada con escamas sal marina** (suplemento de 5,95 €)
- **Carrillada de ibérico confitada al merlot** (suplemento de 2€). *Contiene gluten y sulfitos*
- **Asado de Cordero manchego en Cuartos (media pierna de 750 grs.)**. **Suplemento de 4€**
- **Paletilla de Cordero lechal al horno** (suplemento 16 €) *Contiene gluten, frutos secos y sulfitos*
- **Chuletilas de Cordero** (suplemento de 5.95€)
- **Atún rojo** (con soja, mango y asadillo) **o Merluza: Suplemento de 3.45 €** (Pescado)
- **Langostinos cocidos, gambones plancha o Gambas cocidas: 1.50 euros / unidad** (crustáceos)
- **Langostinos tigre o gamba blanca extra de Huelva a 2,45 € / unidad** (contiene crustáceos)
- **Gamba roja alistada a 2,45 €/ unidad** (contiene crustáceos)
- **Vieira gratinada al horno: 4,95 €/unidad** (contiene lácteos, moluscos, crustáceos y gluten)
- **Sorbete (de cualquier sabor): 2,45 €**

OTROS PRIMEROS PLATOS:

- Crema de Marisco (crustáceos, pescado, huevo, gluten, lácteos y soja): **Suplto. de 2,50€**
- Crema de Chirivía (gluten y lácteos)
- Crema de Calabaza (gluten y lácteos)
- Sopa de hongos con nito de setas (gluten). **Suplemento de 1,00€**
- 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): **sup. de 2,50€**
- Arroz caldoso de verduritas, pez espada y gambones (gluten, crustáceos y pescado): **sup. 2,50€**
- Ensalada de pollo de corral crujiente con salsa de yogur y eneldo (gluten, lácteos, sulfitos y huevo). **Suplemento de 1.50€**
- Ensalada de langostinos, guacamole y pico de gallo (crustáceos y sulfitos). **Sup. 3.50€**
- Ensalada de lascas crujientes de Jamón, Queso de Cabra, aguacate, nueces, pasas, vinagreta de frutos rojos y de brotes tiernos (sulfitos, lácteos y frutos secos): **sup. de 3€**

OTRAS ENTRADAS AL CENTRO

- Calamares a la Andaluza (gluten y moluscos cefalópodos)
- Mollejas salteadas con ajetes tiernos y puerro (gluten), **con suplemento de 2€**
- Chipirones rebozados o a la plancha (gluten y moluscos cefalópodos)
- Chipirones en salsa americana (moluscos, sulfitos, frutos secos y gluten)
- Pimientos de piquillo rellenos de marisco (gluten, huevo, pescado y crustáceos)
- Pimientos de piquillo rellenos de brandada de bacalao (gluten, lácteos, pescado y huevo)
- Rollitos de jamón rellenos de duxelles de setas y gambas con lluvia de foie (sulfitos y crustáceos), **con suplemento de 2€**
- Twisters de pasta brick rellenos de langostinos (gluten, huevo y crustáceos)
- Croquetas caseras de bacalao, o de jamón ibérico (gluten, huevo, lácteos y pescado)
- Gambas en tempura artesana (gluten, huevo y crustáceos), **con suplemento de 2€**
- Buñuelos de bacalao con alioli de azafrán (gluten, huevo y pescado)
- Láminas de lomo de orza con asadillo de pimientos rojos
- Salteado de Sepia, Setas y gambones (moluscos, crustáceos y gluten), **con suplto. de 2€**