



**MENU Nº 1**

**26,00 €**

- **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)*
  - *Mollejitas 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**

**26,00 €**

- **Entrantes al Centro (cada 4 comensales):**
  - *Rollitos de Jamón Relleno de Duxelles de Setas y Gambas con lluvia de Foie (sulfitos, crustáceos)*
  - *Croquetas artesanas de queso azul (gluten, lácteos y huevo)*
- **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)*
  - Carrillada de ibérico confitada al Merlot (contiene gluten y sulfitos)*
- **Postre, Café y Licores**
- **Vinos D.O. La Mancha, aguas minerales, cervezas y refrescos**

**MENU Nº 3**

**29,50 €**

- **Entrantes al Centro (cada 4 comensales):**
  - *Canelones de Calabacín rellenos de queso, pimientos de piquillo, espinacas y nueces (contiene lácteos y frutos secos)*
  - *Salteado de Sepia, Setas y gambones (moluscos cefalópodos, crustáceos y gluten)*
- **Crema de puerro y manzana 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)*
  - Lubina (entera abierta en mariposa) con bisqué de gambas (pescado, gluten y crustáceos)*
- **Postre, Café y Licores**
- **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.*

## 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

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

- 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 16 €) *Contiene gluten, frutos secos y sulfitos*
- Chuletillas de Cordero (suplemento de 5.95€)
- Rodaballo, 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): 2.25 €

## OTROS PRIMEROS PLATOS:

- Crema de Marisco (*crustáceos, pescado, huevo, gluten, lácteos y soja*): **Suplemento de 2€**
- Crema de Chirivía (gluten y lácteos)
- Crema de Calabaza (gluten y lácteos)
- Crema de Guisantes y menta (gluten y lácteos)
- 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 Bacalao confitado, cebolla caramelizada, pétalos de naranja y habitas baby (pescado y sulfitos), **con suplemento de 2€**
- 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*)

## OTRAS ENTRADAS AL CENTRO

- Calamares a la Andaluza (gluten y moluscos cefalópodos)
- Dados de berenjena en tempura con miel (gluten)
- 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)
- Twisters de pasta brick rellenos de langostinos (gluten, huevo y crustáceos)
- Bocaditos de Cazón de Cádiz en tempura (pescado, gluten y huevo)
- 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
- Queso frito con confitura de Arándanos (contiene lácteos, gluten)
- Cazuela de Mejillones a la Marinera (moluscos, gluten y sulfitos)