

## LA TENTACIÓN DEL PICOTEO

<b>REVUELTO DE HUEVOS CAMPEROS</b> Espárragos trigueros fritos, virutas de mi-cuit de pato y picada de trufas.	9,00
<b>V MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA</b> Verduritas frescas de temporada guisadas en su propio jugo	8,50
<b>MARMITA</b> De pescadores, crema de camarones, langostinos y migas de pescado roca.	8,50
<b>QUESO DE TIETAR Y PALETA IBÉRICA</b> Cremoso queso de cabra, pan de maíz frito y paleta ibérica.	13,00
<b>SOPA DE PUERROS. POCHAS Y LASCAS DE BACALAO</b> Consomé de verduras con puerros confitados, pochas frescas y lascas de bacalao.	8,00
<b>SARDINA DE SANTOÑA AHUMADA</b> Lomos de sardina, pan japonés, picada de tomate y dátiles, guacamole y ajo blanco.	14,00
<b>PISTO CON HUEVO MOLLET</b> Y torreznos crujientes.	8,50
<b>JUDIONES DE LA GRANJA</b> Con chorizo de sarta.	8,00
<b>MORCILLA DE MEDINA DEL CAMPO Y CEBOLLA CARMELIZADA</b> Salteado de morcilla de arroz, con cebolla caramelizada y pimientos asados.	9,00
<b>BERENJENA Y CODORNIZ</b> Berenjena asada, codorniz confitada y deshuesada sobre juliana de verduritas.	11,00

## PASTAS Y ARROCES

<b>V PASTA FRESCA CON CHAMPIÑONES</b> Con champiñones a la crema agria y pesto verde.	9,00
<b>ARROZ CON POLLO DE CORRAL</b> Arroz cremoso con pollo de corral al chilindrón.	10,00
<b>CALDERETA DE ARROZ CALDOSO CON RAPE EMPIÑONADO</b> Arroz caldoso, salteado de rape, colas de langostinos, azafrán y piñones tostados.	11,00

## PESCADOS

<b>BROCHETAS DE COLAS DE GAMBON, VIEIRAS Y PULPO</b> Al vapor, sobre tartar de tomates, orejones borrachos y cebolleta fresca.	16,00
<b>LUBINA</b> Rellena de crema de mejillones con infusión de berberechos.	17,00
<b>LOMO DE BACALAO</b> A la Olmedana, provenzal de pan y piñones, salsa acidulada, boletus confitados.	18,00
<b>CORVINA Y QUINOA</b> Trancho de corvina al ajo pescador con quinoa a la marinera.	22,00
<b>MERLUZA CON PULPO A LA GALLEGA</b> En suprema al horno sobre una crema de patata con pulpo y pimentón.	18,00
<b>ALBONDIGAS DE SEPIA. DORADA Y LANGOSTINOS</b> Albóndigas en salsa negra de chipirones.	16,00
<b>ATÚN ENCURTIDO</b> Lomo de atún asado ligeramente, salsa de soja, caviar de jengibre, algas y verduritas encurtidas.	18,50

## CARNES

<b>CARRILLERAS DE TERNERA</b> Estofadas, su jugo ligado, setas confitadas y crema de cuatro pimientos.	15,50
<b>RABO DE BUEY</b> Guisado al estilo tradicional, aromas de cacao amargo y ñoquis de patata trufada.	15,50
<b>ABANICO IBÉRICO DE BELLOTA</b> A la parrilla, picada de aceite, ajo, perejil y vinagre, pimientos en texturas.	14,50
<b>TERNERA DE LA FINCA</b> 300gr de lomo de ternera con patatas confitadas.	19,00
<b>MEDALLONES DE SOLOMILLO</b> De vaca nacional a la parrilla, tomates cherry fritos, patata vapor y crema de mostaza con miel.	21,00
<b>COSTILLA DE CERDO IBÉRICO DESHUESADA</b> Macerada con soja, tofe de ajitos tostados, y ratatouille de verduritas de temporada.	16,00

Precios en € con IVA incluido.

Tenemos a su disposición carta con los distintos alérgenos presentes en nuestra oferta gastronómica, que puede solicitar a nuestro personal. **V** Platos Vegetarianos.

## MOMENTO DULCE

✓	<b>MOUSSE DE PAN DE ESPECIAS Y MANZANAS REINETAS</b> Mousse de pan de especias, compota de manzanas reinetas, pasas y piñones.	5,50
✓	<b>TORRIJA TIBIA DE BOLLO DE LECHE</b> Crema de vainilla, azúcar de caña y helado de dulce de leche.	5,50
✓	<b>FLAN DE FLOR DE AZAHAR</b> Flan de azahar glaseado con una crema tostada de mango.	5,50
✓	<b>HELADOS DE AUTOR</b> Surtido de helados originales con tejas y cigarrillos de almendras.	5,50
✓	<b>CREMOSO DE FRAMBUESAS</b> Pasta brisa natural, cremoso de frambuesa, piel de naranja y crocante de pistacho tierno.	5,50
✓	<b>HOJALDRADO DE FRUTAS DE OTOÑO</b> Hojaldre tibio relleno de crema de limón y frutas de otoño caramelizadas.	5,50
✓	<b>QUENNELES DE CHOCOLATE</b> Mini bizcochitos calentitos de chocolate al ron añejo con sopita de vainilla de Tahití	5,50

Precios en € con IVA incluido.

Tenemos a su disposición carta con los distintos alérgenos presentes en nuestra oferta gastronómica, que puede solicitar a nuestro personal. ✓ Platos Vegetarianos.

# LAS DELICIAS DE LA VILLA

Menú completo 42€ /persona. Mesa completa.

## QUESO DE TIETAR Y PALETA IBERICA

Cremoso queso de cabra, pan de maíz frito y paleta ibérica.

\*\*\*

## SARDINA DE SANTOÑA AHUMADA

Lomos de sardina, pan japonés, picada de tomate y dátiles, guacamole y ajo blanco.

\*\*\*

## ARROZ CREMOSO

Arroz cremoso con de pollo de corral al chilindrón.

\*\*\*

## LOMO DE BACALAO

A la Olmedana, provenzal de pan y piñones, salsa acidulada, boletus confitados.

\*\*\*

## MEDALLONES DE SOLOMILLO

Vaca nacional a la parrilla, tomates cherry, patatas vapor y crema de mostaza con miel.

\*\*\*

## TORRIJA TIBIA DE BOLLO DE LECHE

Rellena de crema de vainilla, azúcar de caña y helado de caramelo.

Precios en € con IVA incluido.

Tenemos a su disposición carta con los distintos alérgenos presentes en nuestra oferta gastronómica, que puede solicitar a nuestro personal. ✓ Platos Vegetarianos.