



# Carta



## Entrantes

### - Starters -



	<u>Euros</u>
Grass cake con sus frutas del bosque ..... <i>Grass-cake with berries</i>	15.00.-
Anchoas de Santoña del Cantábrico con pimientos rojos asados ..... <i>Santoña-Cantabrian anchovies with roasted red peppers</i>	16.00.-
Pulpo a la gallega con cachelos en aceite de arbequina y pimentón agridulce de la Vera ..... <i>Galician-style octopus with potatoes in arbequina oil and "Vera" bittersweet paprika</i>	15.00.-
Cogollos de Tudela a la vinagreta con salmón ahumado ..... <i>Tudela lettuce hearts with vinaigrette and smoked salmon</i>	10.00.-
Almejas a la marinera ..... <i>Clams marinara</i>	12.00.-
Chopitos a la andaluza ..... <i>"Chopitos" andalusian style</i>	10.00.-
Taquitos de queso en aceite ..... <i>Small pieces of cheese in olive oil</i>	15.00.-
Vaporización de langostinos en su versión mexicana con ali oli ..... <i>Steamed king prawns in a mexican version with garlic mayonnaise</i>	14.00.-
Tabla de ibéricos de la casa ..... <i>Table of iberian products</i>	17.00.-
Jamón ibérico cortado a cuchillo ..... <i>Iberian ham cut with knife</i>	18.00.-
Gambas blancas a la plancha ..... <i>Grilled white prawns</i>	16.00.-
Pimientos del piquillo al ajillo con gambas y gulas ..... <i>"Piquillo" red peppers, with garlic, prawns and surimi baby eels</i>	14.00.-
Pochas con langostinos y almejas al azafrán ..... <i>White beans with king prawns and clams with saffron</i>	16.00.-

## Otras regiones

	<u>Euros</u>
Predicador 2008 . Tempranillo (D. O. La Rioja) .....	22.00.-
Marqués de Riscal Reserva tempranillo Mazuelo Graciano (D.O. Rioja) .....	21.00.-
Emilio Moro 2008 Tinto fino (D.O. Ribera Duero) .....	21.00.-
Finca Resalso 2010 Tinto fino (D.O. Ribera Duero) .....	15.00.-
Pesquera Tempranillo (D.O. Ribera Duero) .....	18.00.-
Marqués Cáceres crianza. Tempranillo (D.O. Rioja) .....	15.00.-
Marqués Vargas reserva multivarietal (D.O. Rioja) .....	21.00.-
Protos crianza . Tinto fino (D.O. Ribera Duero) .....	18.00.-
Conde San Cristóbal. Tinto (D.O. Ribera Duero) .....	19.00.-

## Vinos tranquilos

Humboldt V, tardia .....	16.00.-
Finca Antigua Moscatel .....	14.00.-

## Rosados - Rosé -

Peñascal. Tempranillo Garnacha (Valladolid) .....	10.00.-
Landó. Tempranillo (D.O. Valdepeñas) .....	12.00.-
Enate. Cabernet Sauvignon (D.O. Somontano) .....	14.00.-
La Rosa de Reventós Iblanc 2009 merlot (Penedés) .....	14.00.-

## Cavas y Espumosos - Sparkling Wines-

Anna de Codorniu. Brut .....	16.00.-
Raventós i Blanc (Reserva de la Finca 2006) .....	21.00.-
Freixenet Carta Nevada. Brut .....	12.00.-
Moet & Chandon. Brut Imperial .....	35.00.-
1551 Codorniu Brut Nature .....	12.00.-
Laurent -Perrier Brut .....	40.00.-

## Blancos - White Wines -

### Castilla-La Mancha

Dehesa del Carrizal. Chardonnay (D.O. Pago)	14.00.-
Torre Gazate. Arién (D.O. Mancha)	9.00.-
Ágora Lágrimas. Airén-Verdejo (D.O. Valdepeñas)	10.00.-
Señorío Guadianeja. Macabeo (D.O. Mancha)	9.00.-
Añil. Macabeo (D.O. Mancha)	10.00.-
Yugo. Airén (D.O. Tierra de Castilla)	10.00.-
VQ. Saugvinon Blanc (D.O. Mancha)	10.00.-
Vallegarcía. Viognier (D.O. Pago)	18.00.-
Maar de Calatrava. Moscatel de Alejandría macabeo (D.O. Calatrava)	11.00.-

### Otras regiones

Mar de Frades. Albariño(Rias Baixas)	19.00.-
Enate. Chardonnay (D.O. Somontano)	14.00.-
Marqués de Riscal. Saugvinon (D.O. Rueda)	16.00.-
Marqués de Riscal. Verdejo (D.O. Rueda)	16.00.-
Analivia. Verdejo (D.O. Rueda)	12.00.-
Rheingau Riesling Classic (Alemania)	15.00.-

## Tintos - Red Wines -

### Mancha

Finca La Antigua Crianza. Merlot (D.O. La Mancha)	11.00.-
Finca La Antigua Reserva. Multivarietal(D.O La Mancha)	16.00.-
Finca La Estacada 12 meses. Tempranillo (D.O. Ucles)	12.00.-
Dehesa del Carrizal. Cabernet Sauvignon (D.O. Pago)	16.00.-
El Vínculo. Tempranillo (D.O. La Mancha)	18.00.-
Torre Gazate Reserva.cencibel- Cabernet (D.O. Mancha)	14.00.-
Viña Cuerva Reserva.Tempranillo (D.O. La Mancha)	14.00.-
Petit Hipperia 2008. Multivarietat (D.O. Pago)	17.00.-
Hipperia 05. Petit Verdot (D.O. Pago)	24.00.-
Abadía de Retuerta 2008. Tempranillo.Cabernet Merlot (D.O. Pago)	22.00.-
Vegabal Plata Reserva. Tempranillo (D.O. Valdepeñas)	14.00.-
Quixote Cabernet (D.O. Pago)	18.00.-
Marqués de Arienzo Crianza (D.O. Rueda)	14.00.-
Manuel Manzaneque Crianza (D.O. Finca Elez)	12.00.-



Euros

## Ensaladas, sopas y salteados

Euros

### - Salads, soups and sauted -

Ensalada de canónigos y mozzarella con frutos secos y vinagreta de módena Lettuce and mozzarella salad with nuts and modena vinaigrette	12.00.-
Ensalada coqueta con vinagreta de aceitunas negras "Flirty" salad with black olive vinaigrette	9.00.-
Ensalada templada de confit de pato Warm salad of duck confit	11.00.-
Ensalada norteña Northern salad	12.00.-
Ensalada de langostinos con escarola, granada y vinagreta de manzana granny smith King prawn salad with endive, grass, and granny smith apple vinaigrette	8.00.-
Sopa de picadillo "Picadillo" soup	8.00.-
Crema de espárragos blancos White asparagus cream	8.00.-
Sopa castellana del siglo "Castilian" soup	6.00.-
Consomé con yema al Jerez Consommé with egg yolk "al Jerez"	6.00.-
Huevos revueltos de la huerta con lascas de jamón ibérico Scrambled eggs with slices of iberian ham	12.00.-
Revuelto de ajetes con gambas Scrambled eggs with prawns and young garlic	14.00.-
Huevos del cantábrico Cantabrian eggs	14.00.-
Menestra de verduras paisana Vegetable stew "paisana"	10.00.-
Salteado de habitas con taglione Sauteed broad beans with taglione	10.00.-
Verduras naturales a la parrilla con tomates cherry confitados y aceite de eneldo Fresh vegetables grilled with confit cherry tomatoes and dill oil	10.00.-
Alcachofitas al ajillo con ajetes tiernos Artichokes with tender young garlies	12.00.-

## De tradición Manchega

### - "La Mancha" tradition -

	<u>Euros</u>
Gachas de Matanza ..... Oatmeal Porridge Castilian Style	6.00.-
Duelos y Quebrantos ..... Scrambled Eggs with Bacon and Pork Saussages	7.00.-
Asadillo Manchego Casero ..... Roasted Red Peppers Salad	6.00.-
Pisto Manchego Casero ..... 'Manchego' Ratatouille	6.00.-
Lomo de Orza Casero ..... Cooked Loin in an Earthenware Pot covered with Olive Oil	13.00.-
Migas del Pastor ..... Fried Breadcrumbs Castilian Style	6.00.-
Taquitos de Queso Manchego puro de oveja en Aceite de Oliva ..... Sheep's Cured Cheese in Olive Oil	11.00.-
Perdiz en Escabeche Templado ..... Warm Pickled Partridge	16.00.-

### Nuestros arroces (2 por. min.) - Our rice (Minimum 2 por.) -

Arroz Cremoso con bacalao y vieiras ..... Creamy rice with cod and scallops	14.00.-
Arroz caldoso a la marinera ..... Soggy seafood rice	14.00.-
Arroz meloso con bogavante ..... Fluffy rice with lobster	15.00.-
Arroz de la huerta ..... Rice with vegetables	12.00.-

### Pescados - Fishes -

Suprema de merluza en salsa cousbareira ..... Supreme of hake in sauce cousbareira	16.00.-
Lomitos de lubina a la parrilla con vieiras al ajillo ..... Grilled fillets of sea bass with scallops and garlic	15.00.-
Tronto de bacalao a la vizcaína ..... Cod "a la vizcaína"	16.00.-
Parrillada de pescado fresco con fritada de ajos al aceite de oliva ..... Grilled fresh fish fried with garlic in olive oil	17.00.-
Moqueca de rape y gambas en salsa mediterranea ..... "Moqueca" monkfish and prawns in mediterranean sauce	17.00.-

### Carnes

#### - Meats -

Corazón de solomillo de ternera sobre hojaldre con láminas de queso de cabra crujiente y salsa de trufa ..... Veal tenderloin on sheets of puff pastry with crispy goat cheese and truffle sauce	18.00.-
Lomo de ciervo con salsa de grosella ..... Loin of venison with currant sauce	17.00.-
Paletilla de cordero lechal asada al estilo castellano ..... Shoulder of baby lamb roasted "Castilian" style	22.00.-
Chuletillas de cordero lechal a la parrilla con ragout de espárragos verdes ..... Baby lamb chops grilled with green asparagus ragout	16.00.-
Chuleta de Ávila a la parrilla con buquet de patatas saboyarda ..... Avila chop grilled with Savoyard potatoes bouquet	17.00.-

### Postres

#### - Desserts -

Copa de surtido de helados ..... Cup of assorted ice creams	3.50.-
Brownie con helado con nueces ..... Brownie with ice cream and walnuts	4.00.-
Copa de nata con nueces caramelizadas ..... cup of cream with caramelised walnuts	3.50.-
Coulant con helado de chocolate caliente ..... "Coulant" with ice cream and hot chocolate	3.50.-
Tarta Gran Dama al whisky ..... Great Lady whisky cake	4.00.-
Tarta de queso casera ..... Homemade cheesecake	4.00.-
Sorbetes variados ..... Assorted sorbets	3.50.-