

## **Menú degustación**

*Los fines de semana, puentes y festivos,  
este menú sólo se servirá por previo encargo.*

### **La bienvenida...**

*Pan de Aceite de oliva y Cerveza  
Mantequillas caseras  
Cortezas caramelizadas  
Lomo de orza, salmorejo dulce, alioli  
Croqueta de atascaburras y ajo tostado*

### **Platos principales...**

*Lasaña de verduras ecológicas y Queso al romero  
Torrezno a la brasa de Sarmientos, Asadillo y Yema  
Bacalao, almendras y Azafrán de La Mancha  
Cordero Manchego y Ajo Negro*

#### **El Queso**

*suplemento 6,50 €*

*Degustación de Quesos artesanos locales y compotas caseras*

### **Galguerías (¡la parte dulce!)**

*Ravioli de piña, lima-limón  
Zurra casera con vino de mesa y Azafrán  
Chocolates para el café*

**48 €**

*Suplemento de 22 € con maridaje de vinos, 6 copas*

#### Importante

*El menú puede variar en algún plato según mercado.*

*Para poder dar un servicio adecuado, este menú sólo se sirve de forma individual  
(nunca se sirve para compartir)  
y sólo para mesas completas de un máximo de 6 comensales.  
Para más de 6 personas, consultar con antelación.*