

## PARA COMENZAR...

*Nuestros entrantes son para compartir un máximo de 4 personas,  
(excepto los que ponemos por unidades)*

### ENTRANTES

- **Surtido de mantequillas caseras y panecillos**  
*elaborados en nuestra cocina (para 2-3 personas) 9,50 €*
- **Lomo de orza casero con alioli 10 €**
- **Anchoa del Cantábrico con tomate natural (8 uds.) 22 € / ½ 11 €**
  - **Asadillo manchego de berenjena a la brasa**  
*con sardina ahumada 14 €*
- **Pulpo con setas, Azafrán de La Mancha y huevo de “gallina feliz” 18 €**
  - **Migas de vendimia con sardina, panceta ibérica y uvas 13 €**
  - **Nuestros torreznos a la brasa con pisto manchego (2 uds) 9 €**
    - **Alcachofa rellena y escabeche de verduras, unidad 6 €**
    - **“Albóndiga” de las verduras del pisto, unidad 1,95 €**
- **“Croquetas” de atascaburras con pan de ajo tostado, unidad 1,95 €**  
*(plato tradicional manchego a base de bacalao, ajo morado, aceite de oliva y patata)*

### CON QUESOS ARTESANOS DE ALBACETE

- **Degustación de Quesos artesanos locales 19 € / ½ 12 €**
- **Ensalada de quesos artesanos con tomates ecológicos y pistachos 14 €**
  - **Buñuelos de Queso de pastor con compotas caseras 10 €**

## **PESCADOS**

- **Canelones de marisco y berenjena con gratén de manzana 16 €**
  - **Salmón semi-ahumado**  
*con cremoso de patata y verduras 17 €*
- **Bacalao, almendras y Azafrán de La Mancha 20 €**

## **CARNES**

- **Magret de pato y cous-cous salteado 17 €**
- **Solomillo de ternera con salsa de queso al romero 20 €**
  - **Paletilla de Cordero lechal 27 €**

*(la deshuesamos al momento, pero si lo prefiere la dejamos entera)*

## **MUY IMPORTANTE**

*Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, avise al personal de sala siempre **antes** de pedir los platos.*

*Debido a los procesos de elaboración y trabajo en nuestra cocina, nos es imposible excluir la presencia accidental de alérgenos*

**REGLAMENTO UE, 1169/2011**

