

IMPORTANTE:

CONSULTE NUESTRA CARTA EN EL QR DEL RESTAURANTE, YA QUE PUEDE HABER CAMBIOS CON LA CARTA DE LA WEB

PARA COMENZAR...

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

- **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 ruleras con sardina, panceta ibérica y uvas 13 €**
 - **Nuestros torreznos a la brasa con pisto manchego (2 uds) 9 €**
 - **Alcachofa** rellena de caza y escabeche de verduras, unidad **6 €**
 - **"Albóndiga"** de las verduras del pisto, unidad **1,95 €**
- **CON QUESOS ARTESANOS DE ALBACETE**
 - **Degustación de quesos artesanos locales 19 € / ½ 12 €**
 - **Ensalada de quesos artesanos**
con vinagreta de frutos secos 14 €
 - **Buñuelos de queso de pastor con compotas caseras 10 €**

PESCADOS

- **Bacalao** con salsa de queso,
almendras y Azafrán de La Mancha **20 €**
- **Canelones de marisco y berenjena**
con gratén de manzana **17 €**
- **Salmón semi-ahumado** con frutos secos y verduras **17 €**

CARNES

- **Carrillada de ternera** estofada con Airén **15 €**
- **Entrecot de vaca premium** **24 €**
- **Paletilla de Cordero lechal** **27 €**

(siempre la deshuesamos al momento; pero si nos lo pide, 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

