

H O T E L I N T U R

Para empezar...

<i>Jamón ibérico cortado a cuchillo, tomate fresco y aove (6)</i>	1 6 , 5 0 €
<i>3 quesos manchegos con Frutos secos (5, 6, 8, 14)</i> <i>(Manteca, al Romero y curado)</i>	1 1 , 5 0 €
<i>Cecina de León, tomate raff, mozzarella y aceite de albahaca (8)</i>	9 , 5 0 €
<i>Ensalada de hortalizas con queso de cabra (7, 8)</i>	1 2 , 5 0 €
<i>Espárragos trigueros en orly de tomate y sriracha-mayo (6, 8, 14)</i>	9 , 0 0 €
<i>Habitas baby con huevo friché y jamón de pato (14)</i>	1 3 , 5 0 €
<i>Tempura crujiente de verduras con miel de caña y salsa de soja picante (6, 7, 12)</i>	9 , 0 0 €
<i>Carpaccio de solomillo de ternera, virutas de foie y vinagreta de mostaza Dijon (8,9)</i>	1 4 , 0 0 €

Nuestros arroces...

<i>Arroz meloso con frutos del mar (4, 10, 13)</i>	9 , 0 0 €
<i>Rissoto de boletus, parmesano y tartufata (7, 8)</i>	9 , 0 0 €

D e l m a r . . .

<i>Tartar de atún, crema de aguacate y brotes frescos (10, 11, 12)</i>	9 , 5 0 €
<i>Cochas de bacalao al pil-pil de cítricos y salicornia (10)</i>	1 0 , 5 0 €
<i>Tacos de pulpo en tempura de arroz con reducción de limón confitado (11, 13)</i>	1 1 , 0 0 €
<i>Filete de corvina salvaje en salsa marinera (4, 6, 10, 13)</i>	1 8 , 0 0 €
<i>Bacalao confitado en aceite de sobrasada sobre crujiente de migas manchegas (6, 10)</i>	1 1 , 0 0 €

N u e s t r a s c a r n e s . . .

<i>Pollo lacado al Wok, mazorquitas de maíz y cacahuets (2, 7, 11, 12)</i>	8 , 5 0 €
<i>Costillas de Ibérico asado en miel de romero (9, 12)</i>	1 0 , 5 0 €
<i>Mollejas de lechal manchego crujientes sobre cremoso de setas y tempranillo (6,7)</i>	1 2 , 5 0 €
<i>Lingote de cochinito deshuesado con reducción de Pedro Ximénez y manzana verde fresca (7)</i>	1 7 , 5 0 €
<i>Paletilla de cordero lechal asada, patatas panaderas y pimientos del Padrón (7)</i>	2 2 , 0 0 €
<i>Tataki de presa de ternera de bellota, chucrut de lombarda, manteca de cacao y pistachos (5, 7, 8, 12)</i>	1 4 , 0 0 €

U n b u e n f i n a l . . .

<i>Yogurt casero con miel y nueces (5, 8)</i>	3 , 0 0 €
<i>Volcán de chocolate fluido con helado de galleta lotus (5, 6, 7, 8, 14)</i>	5 , 5 0 €
<i>Chesse cake con helado de yogur y mora (6, 8, 14)</i>	5 , 5 0 €
<i>Red velvet (6, 8, 14)</i>	5 , 5 0 €
<i>Helado variado con topping (5, 6)</i>	5 , 5 0 €
<i>Fruta natural preparada</i>	5 , 5 0 €



1 Altramuces



5 Frutos cáscara



9 Mostaza



13 Moluscos



2 Cacahuetes



6 Gluten



10 Pescado



14 Huevos



3 Apio



7 Sulfitos



11 Sésamo



4 Crustáceos



8 Lácteos



12 Soja

De nuestra bodega...

B L A N C O S

D.O. LA MANCHA

Vidal del Saz (Macabeo y chardonnay) 1 3 , 0 0 €

D.O. TIERRA DE CASTILLA

VQ Verdejo /Sauvignon blanc 1 3 , 0 0 €

Verum (Sauvignon Blanc & Gewürztraminer) 1 4 , 0 0 €

Verum Malvasía 1 4 , 0 0 €

Paso a paso (Macabeo/ Verdejo) 1 4 , 0 0 €

Rafael Cañizares (Sauvignon Blanc) 1 4 , 0 0 €

D.O. RUEDA

J. Fernando (Verdejo) 1 7 , 0 0 €

Jose Pariente (Verdejo) 1 7 , 0 0 €

D.O. RIOJA

Barón de Ley (Verdejo – Viura) 1 7 , 0 0 €

T I N T O S

D.O. LA MANCHA

Vidal del Saz Crianza 1 4 , 0 0 €

Vidal del Saz Roble 1 3 , 0 0 €

D.O. TIERRA DE CASTILLA

D' Matías 1 3 , 0 0 €

J. Fernando Tempranillo 18 meses 1 6 , 0 0 €

J. Fernando 6 meses 1 3 , 0 0 €

Verum Roble 1 3 , 0 0 €

Verum Tosca 1 8 , 0 0 €

Paso a Paso (Tempranillo graciano) 1 4 , 0 0 €

Volver 4 meses (cencibel) 1 5 , 0 0 €

Venta la Ossa Syrah Crianza 2015 2 4 , 0 0 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Abadía de San Quirce Crianza 2 9 , 0 0 €

D.O. ALMANSA

Laya Garnacha 1 6 , 0 0 €

D.O. RIOJA

Ramón Bilbao Crianza 2 0 , 0 0 €

E S P U M O S O S

D.O. CAVA

Delapierre Brut 1 4 , 0 0 €

D.O. LA MANCHA

Alcardet 18 meses 1 4 , 0 0 €