

H O T E L I N T U R

P a r a e m p e z a r . . .

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

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

<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 €

H O T E L I N T U R

D e l m a r . . .

<i>Tartar de atún, crema de aguacate y brotes frescos (10, 11, 12)</i>	1 1 , 5 0 €
<i>Cochas de bacalao al pil-pil de cítricos y salicornia (10)</i>	1 3 , 5 0 €
<i>Tacos de pulpo en tempura de arroz con reducción de limón confitado (11, 13)</i>	1 5 , 0 0 €
<i>Filete de corvina salvaje en salsa marinera (4, 6, 10, 13)</i>	2 0 , 0 0 €
<i>Bacalao confitado en aceite de sobrasada sobre crujiente de migas manchegas (6, 10)</i>	1 4 , 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>	1 1 , 5 0 €
<i>Costillas de Ibérico asado en miel de romero (9, 12)</i>	1 2 , 5 0 €
<i>Mollejas de lechal manchego crujientes sobre cremoso de setas y tempranillo (6,7)</i>	1 4 , 5 0 €
<i>Lingote de cochinito deshuesado con reducción de Pedro Ximénez y manzana verde fresca (7)</i>	1 9 , 5 0 €
<i>Paletilla de cordero lechal asada, patatas panaderas y pimientos del Padrón (7)</i>	2 7 , 0 0 €
<i>Tataki de presa de ternera de bellota, chucrut de lombarda, manteca de cacao y pistachos (5, 7, 8, 12)</i>	1 6 , 0 0 €

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

<i>Yogurt casero con miel y nueces (5, 8)</i>	4 , 0 0 €
<i>Volcán de chocolate fluido con helado de galleta lotus (5, 6, 7, 8, 14)</i>	6 , 5 0 €
<i>Chesse cake con helado de yogur y mora (6, 8, 14)</i>	6 , 5 0 €
<i>Red velvet (6, 8, 14)</i>	6 , 5 0 €
<i>Helado variado con topping (5, 6)</i>	6 , 5 0 €
<i>Fruta natural preparada</i>	6 , 5 0 €

10% DE IVA INCLUIDO

A L E R G E N O S

 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

<i>Vidal del Saz (Macabeo y chardonnay)</i>	1 4 , 0 0 €
<i>Dominio de Baco (Airén)</i>	1 2 , 0 0 €

D.O. TIERRA DE CASTILLA

<i>Sauvignon blanc</i>	1 4 , 0 0 €
<i>Verum (Sauvignon Blanc & Gewürztraminer)</i>	1 6 , 0 0 €
<i>Pedro Heras (Airén)</i>	1 4 , 0 0 €
<i>Paso a paso (Macabeo/ Verdejo)</i>	1 5 , 0 0 €

D.O. RUEDA

<i>Emina (Verdejo)</i>	1 6 , 0 0 €
<i>Marques de Riscal (Verdejo)</i>	1 8 , 0 0 €

D.O. RIOJA

<i>Antonio Montero (Ribeiro)</i>	2 0 , 0 0 €
<i>Pradolongo</i>	1 8 , 0 0 €

T I N T O S

D.O. LA MANCHA

<i>F. Antigua</i>	1 4 , 0 0 €
<i>Vidal del Saz Roble</i>	1 3 , 0 0 €

D.O. TIERRA DE CASTILLA

<i>Pedro Heras Syrah</i>	1 4 , 0 0 €
<i>Mano a mano 2017</i>	1 5 , 0 0 €
<i>Pago Florentino 2016</i>	2 2 , 0 0 €
<i>Verum Tosca</i>	1 8 , 0 0 €
<i>Dehesa Carrizal (Pago)</i>	1 8 , 0 0 €
<i>Quinta de Aves</i>	2 8 , 0 0 €

airén

restaurante

De nuestra bodega...

T I N T O S

D.O. RIBERA DEL DUERO

Cair Cuvée 2018

2 4 , 0 0 €

Aster 2016

2 8 , 0 0 €

D.O ALMANSA

La Atalaya

1 8 , 0 0 €

D.O JUMILLA

Paco Mulero

2 2 , 0 0 €

D.O. RIOJA

Luis Cañas

2 4 , 0 0 €

Marques Riscal

1 8 , 0 0 €

E S P U M O S O S

D.O. CAVA

Delapierre Brut

1 4 , 0 0 €

Recadero Terrers

Brut nature

4 0 , 0 0 €

D.O. LA MANCHA

Alcardet 18 meses

1 4 , 0 0 €

10% DE IVA INCLUIDO

Gracias por elegirnos