

HOTEL INTUR ÁLCÁZAR DE SAN JUAN

Para empezar...

<i>Jamón ibérico 100% "Julián Martín" cortado a cuchillo, con tomate rallado y aove (6)</i>	2 5 , 0 0 €
<i>3 quesos manchegos curados en manteca, romero y pimentón *Pasteurizados (3, 5,, 8)</i>	2 1 , 0 0 €
<i>Lata de anchoas del Cantábrico 00" 8 unid (6, 10)</i>	2 6 , 0 0 €
<i>Ensalada de Burrata, cecina de león, tomate seco y balsámico de pesto rojo (5,6,8)</i>	1 6 , 0 0 €
<i>Ensalada cremosa de remolacha, sardina ahumada, cebolla encurtida y aceitunas Kalamata (8,9,10)</i>	1 4 , 0 0 €
<i>Milhoja de ensaladilla de patata, mahonesa de atún, gambas, zanahoria encurtida, regañas y confitura de pimiento choricero con piparras (4,6,8,9,10,14)</i>	1 2 , 5 0 €
<i>Patatas revolconas, huevos fiché, torreznillos, pimiento verde frito y aceite de pimentón (7,14)</i>	1 2 , 0 0 €
<i>Alcachofas en tempura de azafrán, mayonesa de nueces y sal de jamón (5,6,8,14)</i>	1 7 , 0 0 €

Nuestros arroces...

<i>Arroz meloso de carabineros (3,4,10,13)</i>	2 2 , 0 0 €
<i>Risotto de espárragos trigueros, tartufata, queso manchego y crujiente de champiñón (5,8,)</i>	1 8 , 5 0 €

HOTEL INTUR ÁCÁZAR DE SAN JUAN

Del mar...

<i>Chipirón nacional al grill, pisto negro, crema liguera de clorofila y filamentos de chili (7,8,10,13)</i>	1 5 , 5 0 €
<i>Tartar de salmón, meloso de mango y balsámico de ajoblanco (5,6,8,10,11,12)</i>	1 7 , 0 0 €
<i>Bacalao confitado a baja temperatura, vizcaína de almendras y chimichurri-mayo (5,8,10,14)</i>	1 9 , 0 0 €
<i>Tacos de pulpo confitados en pimentón de la vera, seda de coliflor y aceite de ajo negro (10)</i>	2 8 , 0 0 €
<i>Tataki de atún marinado en soja picante, sopa de maíz dulce y aceite roto de cilantro (6,10,11,12)</i>	1 5 , 0 0 €

Nuestras carnes...

<i>Presa de cerdo ibérico, papas arrugás y mojo verde picón (7)</i>	1 9 , 5 0 €
<i>Wok de pollo lacado en yakiniku, piña encurtida, maní y berros (2,6,7,11,12)</i>	1 2 , 5 0 €
<i>Mollejas de cordero lechal crujientes en aroma de cítricos sobre ragout de setas (7)</i>	1 8 , 0 0 €
<i>Entrecot de vaca madurada al grill 350gr, patatas panaderas y pimientos del padrón (7)</i>	2 4 , 5 0 €
<i>Paletilla de cordero manchego lechal confitada a baja temperatura 12 horas (7)</i>	2 9 , 5 0 €
<i>Costillas de cerdo duroc lacadas en sweet chili, patatas a lo pobre y tomatitos asados (7)</i>	1 5 , 0 0 €

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

<i>Nuestro yogur casero con confitura de frutos del bosque (8)</i>	4 , 0 0 €
<i>Coulant de chocolate belga con helado de crema y confitura de higos (6,8,14)</i>	5 , 5 0 €
<i>Tarta de queso manchego, sorbete de frambuesa y fresa liofilizada (6,8,14)</i>	5 , 5 0 €
<i>Helado variado con toping (5,6,8,14)</i>	4 , 5 0 €
<i>Gofre belga, sirope de chocolate blanco y petazetas de lima (6,8,14)</i>	5 , 5 0 €
<i>Fruta natural preparada</i>	4 , 0 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

B L A N C O S**VINOS DE LAS TIERRAS MANCHEGAS**

<i>Dominio de Baco (Airén)</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 €
<i>Finca Muñoz (chardonnay & Sauvignon-blanc)</i>	1 6 , 0 0 €
<i>Marta Cibelina (Viognier & Chardonnay)</i>	1 8 , 0 0 €

D.O. RUEDA Y CATILLA LEON

<i>Emina (Verdejo)</i>	1 6 , 0 0 €
<i>Prado Rey (coupage)</i>	1 8 , 0 0 €

D.O. RIOJA

<i>Sierra Cantabria (coupage)</i>	2 0 , 0 0 €
-----------------------------------	-------------

T I N T O S**VINOS DE LAS TIERRAS MANCHEGAS**

<i>Pedro Heras Syrah</i>	1 4 , 0 0 €
<i>Pago Florentino 2016</i>	2 4 , 0 0 €
<i>Dehesa Carrizal (Pago)</i>	2 2 , 0 0 €
<i>Corambres</i>	1 8 , 0 0 €
<i>Laya</i>	1 6 , 0 0 €
<i>La Atalaya</i>	1 8 , 0 0 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

<i>Cair Cuvée 2018</i>	2 4 , 0 0 €
<i>Prado Rey Origen</i>	2 0 , 0 0 €

JUMILLA

<i>Paco Mulero</i>	2 5 , 0 0 €
--------------------	-------------

D.O RIOJA

<i>Obalo San Roque</i>	1 6 , 0 0 €
<i>Sierra Cantabria</i>	2 0 , 0 0 €

E S P U M O S O S

<i>Gran Cueva</i>	1 8 , 0 0 €
<i>Alcardet 18 meses</i>	1 4 , 0 0 €
<i>Louis Perdrier Rose Brut</i>	2 5 , 0 0 €
<i>Recaredo Terrers</i>	4 0 , 0 0 €

C H A M P A G N E S

<i>Blossom Rouge</i>	2 8 , 0 0 €
<i>Pol Cochet</i>	4 5 , 0 0 €