

PRODUCTOS GOURMET PARA ABRIR BOCA

Cecina D.O. León	18 €
Fuente de pimientos asados (v)	12 €
Queso de oveja con manteca floral VillaDharo con membrillo	16 €
Anchoas artesanales del Cantábrico "La Machina de Santonia"	unidad 6 €
Morcilla seguntina "El Doncel"	10 €
Torrezno de papada "El Doncel"	6 €
Ración de oreja	12 €
Medallones de foie-grass (100% pato) con manzana caramelizada	16 €
Croquetas de jamón	unidad 1,5 €
Huevos rotos con oreja	12 €
Pan con tomate y aceite premium (a elegir una variedad entre cuatro disponibles)	3 €
Pan (también disponible sin gluten)	1 €
Servicio de aceite premium (a elegir una variedad entre cuatro disponibles)	1 €

ENSALADAS

Elaboramos nuestras ensaladas en el momento, con productos frescos y de temporada, y nuestros aliños caseros que las acompañan.

Pimientos asados sobre ascuas con bonito escabechado en la casa	16 €
Ensalada de temporada	12 €
Ensalada templada de zanahoria con nuestro hummus y anacardos	12 €

NUESTROS PLATOS DE CUCHARA

Con la llegada del invierno y la bajada de temperatura, reintroducimos los platos de cuchara, las legumbres y los guisos, platos de tradición que nos calientan el cuerpo y el alma.

Risotto de trigo negrillo con setas de temporada	13 €
Lasaña Boloñesa con espinacas	14 €
Alubias blancas ecológicas con oreja ahumada	15 €

NUESTRAS HAMBURGUESAS:

Hacemos nuestras hamburguesas con carne de Angus de piezas nobles picada a mano

Simple (180gr carne) y queso ahumado	12 €
Pulled pork (queso lechuga, cebolla caramelizada, tomate)	14 €
Doble carne (360gr carne) y queso	18 €
Vegana	12 €

CARTA DE PRIMAVERA

NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES A LA BRASA

Pueden ver tanto nuestra parrilla como nuestra selección de carnes de vacuno en nuestra cámara de maduración Dry Aged. Nuestro cocinero selecciona la maduración idónea para cada pieza. Hacemos todas las carnes a la brasa en carbones vegetales de gran calidad, que aportan a la carne su característico toque y aroma ahumado. Creemos que esa es la forma más noble de tratar nuestras piezas.

Chuletón de Novilla con maduración de 20 días	47 €
Chuletón de Frisona con maduración de 25-40 días	70 €
Chuletón de Rubia Gallega con maduración de 50-60 días	Precio kg 60 €
Chuletón de Sashi con maduración de 40 días	60 €
Chuletón de Black Angus	80 €
Picaña de Simmental	17 €
Pincho moruno	14 €
Magret de pato con salsa Cumberland	14 €

EN EL HORNO DE LEÑA

En toda la Sierra Norte de Guadalajara, tanto el cabrito como el cordero son de una calidad excepcional. Para realzar su sabor, los asamos a modo tradicional, con tan sólo un poco de sal de las Salinas de Saelices y agua, sobre una cama de patatas, en nuestro horno de leña.

¼ de cordero asado con patatas panadera (por encargo)	60 €
¼ de cabrito sierra norte de asado con patatas panadera (por encargo)	70 €

NUESTROS GUISOS Y PESCADOS

Como alternativa a la parrilla, os ofrecemos esta serie de platos para complementar el menú. El bacalao en salazón era el único modo en el que el pescado de mar llegaba a esta zona, por su lejanía con la costa.

Curry rojo con albóndigas	15 €
Ragú de ternera	14 €
Manita de cerdo con nuestra salsa brava y patatas crujientes	16 €
Bacalao a nuestro estilo sobre pisto manchego	14 €
Postre casero	6,5 €

AGUA RESPONSABLE

De acuerdo con nuestro compromiso con el medio ambiente hemos eliminado de nuestro restaurante las aguas embotelladas.

Pida su agua a 1€ por mesa y se la rellenaremos tantas veces como quiera.

CARTA DE PRIMAVERA

MENÚS ESPECIALES

Todos los menús incluyen pan, agua, postre y vino de la casa.
Consúltenos para menús de celíacos y vegetarianos

MENÚ DE PRIMAVERA

Precio por persona: 35 €

Entrantes

Torrezno

Morcilla Seguntina

Primer Plato

Ensalada templada de zanahoria con nuestro humus

o

Risotto de trigo negrillo con setas de temporada

Segundo Plato

Ragú de ternera

MENÚ N.1

Para 2 personas: con cordero 70€, con cabrito 76€ (SOLO POR ENCARGO)

Ensalada de escarola con granadas y nueces de Fernando

1/4 de cabrito o cordero lechal asado en horno de leña con patatas panadera

MENÚ N.2

Para dos personas: 67 €

Ensalada de pimientos asados sobre ascuas y bonito escabechado en la casa.

o

Ensalada de escarola con granadas y nueces de Fernando

Chuletón a la parrilla con patatas asadas. (1kg aprox.)

MENÚ N.3

Para 2 personas: 82 €

Ensalada de pimientos asados sobre ascuas y bonito escabechado en la casa.

o

Ensalada de escarola con granadas y nueces de Fernando

Chuletón de Frisona con maduración de 25 días con patatas asadas. (1 kg aprox.)

MENÚ N.4

Para 2 personas: 78 €

Ensalada de pimientos asados sobre ascuas y bonito escabechado en la casa

o

Ensalada de escarola con granadas y nueces de Fernando

Chuletón de rubia gallega o Sashi con maduración de +50 días con patatas asadas (1kg aprox.)

MENÚ Angus

Para 2 personas: 115€

Ensalada de escarola con granadas y nueces de Fernando

Chuletón de BLACK ANGUS

Fuente de pimientos asados sobre ascuas