

APERITIVOS Y ENTRANTES

<i>Torreznos melosos de matanza.</i>	12
<i>Revoltijo de setas estofadas con su jugo.</i>	17.50
<i>Albóndigas de nuestra carne de Finlandia con salsa de trompeta negra.</i>	18
<i>Burrata con tartar de tomate*, brotes tiernos, pesto de albahaca y aceituna negra.</i>	16.50
<i>Pencas* de acelga rellenas de gambas</i>	19
<i>Milhoja de berenjena con pollo picantón y su relleno.</i>	18

CALENTITO, DE CUCHARA Y DE LA TIERRA

<i>Judías blancas ecológicas de Guadalajara con perdiz.</i>	16
---	----

PRINCIPALES

<i>Falsa lasaña de cordero asado. (Primer premio del concurso de pinchos medievales Sigüenza 2022. Diploma Internacional al pincho más original en Marvao 2022)</i>	22.90
<i>Lomo alto de bacalao de Islandia, sobre berenjena glaseada y tomate frito* del huerto.</i>	22
<i>Paletilla de cabrito lechal asada a baja temperatura y terminada en la parrilla. Peso entre 375gr y 450gr. (Receta de la abuela).</i>	27
<i>Cabrito frito al ajo y tomillo real. (Receta de este pueblo).</i>	23.90
<i>Canelones gigantes de diversas carnes y de boletus y trufa gratinados con salsa Mornay.</i>	18.50

LA MEJOR CARNE DEL MUNDO

Con ocasión de la celebración de la 35ª feria del SALON GOURMET, a la que fuimos invitados, hemos tenido ocasión de contactar y llegar a acuerdos comerciales con empresas cárnicas con **productos de excepción y producción muy limitada** que, de manera exclusiva, pondremos a su disposición.

Por esta razón, no dispondremos de carta de carne en nuestra web, habida cuenta de la variabilidad de productos que se ofrecerán, lo cual no quita que, si usted está interesado, **puede contactar con nosotros para informarse.**

POSTRES CASEROS

<i>Nuestra tarta de queso, con un toque de queso de cabra de Hita.</i>	6'90
<i>Torrija de pan de mantequilla con helado de vainilla.</i>	5'70
<i>Strudel de manzana, pasas y nueces.</i>	6,50

TRADICIÓN, VANGUARDIA Y RESPETO AL ORIGEN

En nuestro empeño por recuperar la tradición gastronómica de este pueblo y sus influencias, esta nueva carta de otoño/invierno 2024 ya contempla de manera muy significativa, los usos y costumbres de La Cabrera.

El otoño pasado y debido al enorme trabajo del abuelo en nuestro huerto, hemos recogido gran cantidad de productos como acelgas, berenjenas, calabazas, repollo, borrajas, berza, patatas, tomates, cebollas y pimientos.

Seguimos con ese recuerdo gastronómico que contempla ahumados, salazones y más influencias de otras culturas y de nuestra familia.

**: Productos procedentes de nuestro huerto.*