

APERITIVOS Y ENTRANTES

<i>Ensalada de bonito de costera embotado en casa con tomate.</i>	16
<i>Almitas fritas de torreznos.</i>	13.90
<i>Rilletes de salmón marinado y ahumado en horno de leña.</i>	16.20
<i>Burrata con tartar de tomate, brotes tiernos, pesto de albahaca fresca y aceituna negra.</i>	16.50
<i>Pencas de acelga* rellenas de merluza y gamba roja.</i>	19
<i>Pimiento de Lodosa rellenos de carne Finlandesa.</i>	4.60

CALENTITO, DE CUCHARA Y DE LA TIERRA

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

Además, iremos variando los guisos según lo que encontremos en el mercado cada semana. Consultar.

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 de bacalao de Islandia a la riojana.</i>	23,80
<i>Cabrito frito al ajo y ajedrea. Tradicional de este pueblo.</i>	23,90
<i>Jarrete de cordero asado a baja temperatura con zanahorias baby.</i>	24,20
<i>Canelones gigantes gratinados con salsa mornay, uno de boletus y trufa y el otro de diferentes carnes rustidas.</i>	19,90

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>Panna cotta de zanahoria y coco</i>	6.30
<i>Strudel de manzana, pasas y nueces.</i>	6.80

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.*