

reforma



LA TRADICIÓN

Paisajes manchegos

Ostra, anís y berenjena de Almagro
Pimiento de Infantes asado con atascaburras

Para empezar

Textura de zanahoria «aliñá»
Bizcocho de lentejas, espinacas y Manchego
Milhojas de foie gras y azúcar de pimentón
Buñuelo de pato y puerro encurtido

Para continuar

Escabeche de perejil con ensalada de tomate y aceitunas
Oda al pollo con bizcocho de pollo y caviar
Lubina curada, emulsión de espinacas y mousse de judías verdes
Cordero, crema de maíz y espinaca con pan de maíz

Postres

Peras al vino tinto de Valdepeñas con helado de pimentón y vainilla
Limón con helado de té Chai

Petit Fours

80€

Maridaje propuesto por nuestra sumiller: 40€

LA FINCA LA CAMINERA

Paisajes manchegos

Pechuga de perdiz curada y cocinada en piedra volcánica
del Campo de Calatrava y vino blanco de Valdepeñas

Para empezar

Buñuelo de pato y puerro encurtido
Milhojas de foie gras y azúcar de pimentón
Crujiente de arroz y hongos

La caza

Escabeche de conejo y sardina
Royal de perdiz
Raviolis de jabalí
Pechuga de pato de la finca

Postres

Peras al vino tinto de Valdepeñas con helado de pimentón y vainilla
Limón con helado de té Chai

Petit Fours

100€

Maridaje propuesto por nuestra sumiller: 50€

LA RETAMA

Paisajes manchegos

Ostra, anís y berenjena de Almagro
Pimiento de Infantes asado con atascaburras

Textura de zanahoria «aliñá»

Bizcocho de lentejas, espinacas y Manchego
Milhojas de foie gras y azúcar de pimentón
Buñuelo de pato y puerro encurtido

Para empezar

Crujiente de garbanzos, anchoas y encurtidos
Tartaleta de clavo, perdiz en escabeche
y suquet de cangrejo

Para continuar

Escabeche de perejil con ensalada de tomate y aceitunas
Oda al pollo con bizcocho de pollo y caviar
Guiso de calabazas y judías con trucha ahumada
Lubina curada, emulsión de espinacas y mousse de judías verdes
Cordero, crema de maíz y espinaca con pan de maíz
Terrina de cochinillo con dátiles y gelatina de rosas

Postres

Peras al vino tinto de Valdepeñas con helado de pimentón y vainilla
Limón con helado de té Chai

Petit Fours

120€

Maridaje propuesto por nuestra sumiller: 60€

Los menús son servidos exclusivamente para todos los comensales de la mesa.

Bebidas no incluidas.

Selección de 4 quesos de La Mancha: 6 €

Alergias: Tenemos a su disposición carta de alérgenos.

El menú Retama no será servido más tarde de las 15:00h en servicio de comidas ni de las 22:00h en servicio de cenas

Debido al uso de productos locales y de temporada, la composición de los menús puede variar sin previo aviso.

IVA incluido