

refina



LA TRADICIÓN

Paisajes manchegos

«Phoskitos» de hierbas y paté de perdiz
Piedras de asadillo manchego
Crujiente de queso manchego curado y su crema
Sopa de escabeche suave

Para empezar

Saquito de snack de torreznos
Financier de chorizo y tartar de ciervo
Mojete del S XXI

Torrezno a baja temperatura, su jugo y salsa de gachas
César de perdiz de la finca y polvo de hongos

Para continuar

Mantequilla de pisto manchego, AOVE y pimiento cornacho
Pipirrana de mejillones con salsa ahumada y crujiente de aceituna
Ñoquis de atascaburras sobre pilpil, crema de nuez y bacalao caramelizado
Estofado de ternera, espaguetis de ajo negro, espinacas y migas de aceite

Para terminar

Tabla de quesos acompañada de quesos caseros texturizados
Cremoso de pistacho de Campo de Montiel,
sopa de chocolate blanco, bizcocho de natillas y helado de pistacho

Petits fours

100 €

Maridaje propuesto por nuestra sumiller: 50 €

FINCA LA CAMINERA

Paisajes manchegos

«Phoskitos» de hierbas y paté de perdiz
Piedras de asadillo manchego
Crujiente de queso manchego curado y su crema
Sopa de escabeche suave

Para empezar

César de perdiz en escabeche y polvo de champiñón
Financier de chorizo y tartar de ciervo
Texturas de judías con perdiz

La caza

Gazpacho manchego de caza de la finca
Royal de jabalí
Lomo de venado, foie gras de pato y hongos

Para terminar

Tabla de quesos acompañada de quesos caseros texturizados
Cremoso de pistacho de Campo de Montiel,
sopa de chocolate blanco, bizcocho de natillas y helado de pistacho

Petits fours

100 €

Maridaje propuesto por nuestra sumiller: 60 €

LA RETAMA

Paisajes manchegos

«Phoskitos» de hierbas y paté de perdiz
Piedras de asadillo manchego
Crujiente de queso manchego y su crema
Sopa de escabeche suave

Para empezar

Saquito de snack de torreznos
Financier de chorizo y tartar de ciervo
Mojete del S XXI

Milhojas de sardina y panacota de pisto
Flor manchega con pisto viudo y berenjena de Almagro

César de perdiz en escabeche y polvo de champiñón
Texturas de judías con perdiz

Para continuar

Pipirrana de mejillones con salsa ahumada y crujientes de aceituna

Pollo en pepitoria con maíz y foie gras de pato

Ñoquis de atascaburras sobre pilpil, crema de nuez y bacalao caramelizado

Suquet de cangrejos de río con ensalada de algas, aire de canela y miel,
acompañado por pastel de cangrejos

Estofado de ternera, espaguetis de ajo negro, espinacas y migas de aceite
Costilla de cordero en su jugo, ensalada de brotes, salsa Yakiniku y cítricos

Para terminar

Tabla de quesos acompañada de quesos caseros texturizados
Cremoso de pistacho de Campo de Montiel,
sopa de chocolate blanco, bizcocho de natillas y helado de pistacho

Petits fours

130 €

Maridaje propuesto por nuestra sumiller: 70 €

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

Servicio de pan incluido

Alergias: Tenemos a su disposición carta de alérgenos

El menú Retama no será servido más tarde de las 15 horas
ni de las 22:30 en el servicio de cenas

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

IVA incluido