

VINOS

Espumosos

	Copa	Bot
Noc Brut Prestige 2019, VT Castilla	8	35
Flore de Carme Albariño Millesimé Brut Nature, Rías Baixas		55
Raventos i Blanc de Nit 2021, Conca del Riu Anoia	7	32
José Michel & Fils Brut Tradition, AOC Champagne	12	45

Dulces, soleras y generosos

Lustau Manzanilla Papirusa 37cl, Sanlúcar de Barrameda	4	20
Emilio Hidalgo Oloroso Villapanés, Xerez-Jerez-Sherry	10	50
Niepoort Tawny, Porto	6	25
Néctar de Farruche 50 cl 2022, Valdepeñas	7	30
Finca Antigua Moscatel 2023, La Mancha	7	30

Rosados

Avienne Garnacha 2022, VT Castilla	6	27
Lalomba de Ramón Bilbao 2022, Rioja		35
Sirena del Maar Syrah 2023, VT Castilla	6	27

Blancos de La Mancha

Reconquista Verdejo y Airén 2023, Campo de Calatrava	5	22
Media Legua Viñas Viejas Airén 2022, Valdepeñas	7	30
Guadianeja Encascada Alto Hungrao 2023, VT Castilla	5	22
Finca Rio Negro Gewurztraminer 2022, VT Castilla	6	25
Son d Sol Pedro Ximénez Dry 2021, VT Castilla	6	25
El Beso Chardonnay 2020, Pago Guijoso	6	25
Vista de Halcón Sauv. Blanc & Verdejo 2023, VT Castilla	5	22

Otros blancos

Miña Rula Godello 2022, Valdeorras	6	25
Zárate Albariño 2023, Rías Baixas	7	30
Marqués de Riscal Finca Montico 2023, Rueda	7	30
El Cosmonauta en el Barranco de Agua 2021, Rioja		35
12 Lunas Chardonnay & Gewurztraminer 2023, Somontano	6	25

Tintos de La Mancha

Casa La Nava 12 Meses 2021, Valdepeñas	7	32
Tierras Rojas Piedra Cencibel 2023, Villanueva de los Infantes	7	30
Sape Syrah 2022, VT Castilla		30
Paso de Buey 2022, VT Castilla	6	25
Río Negro Tinto 2019, VT Castilla		30
La Viña es Bella Garnacha 2021, VT Castilla	6	25
Surco Garnacha 2022, Méntrida	6	25
Pino Bobal 2021, Manchuela	8	35
La Cueva Colorá Cencibel 2021, VT Castilla	6	25
Tintoralba Cerro del Buey, Garnacha Tintorera 2023, Almansa	7	30
Lagynos 2022, Campo de Calatrava	6	26

Otros tintos

Viña Ardanza Reserva 2016, Rioja		40
Dominio de Atauta 2020, Ribera del Duero	9	40
La Cendra Garnacha 2021, Cebreros	8	38
Las Sabias 2021, Toro	7	30
Mastines Garnacha Tintorera 2017, Ribera del Guadiana		40
ARX 2019, VT Cádiz	8	35
A Ponte Guímaro Mencía, Brancellao, Merenzao 2021, Ribeira Sacra		45

Si no encuentra la referencia deseada, disponemos de carta de vinos
Por favor, consulte con nuestro personal

Tapas y entrantes

Croquetas de jamón ibérico, boletus o mixtas - 8 un. -	15
Anchoas de Santoña en tosta crujiente y tomate - por unidad. -	2,50/u.
Ensaladilla rusa con torreznos	15
Huevos rotos con jamón ibérico de bellota	22
Arepas de rabo de toro o de costilla asada con aguacate y pico de gallo	6,80/u.
Steak tartar aliñado a su gusto y brioche tostado con mantequilla	24
Verduras ligeramente salteadas con crema de chirivía y aceituna negra 	18
Pulpo «a feira» con cachelos	24
Foie gras de pato a la sartén en su crujiente, crema de calabaza y polvo de remolacha	19
Tataki de atún rojo «Balfegó», salsa de soja texturizada y mayonesa de sriracha	26
Tabla de embutidos y patés de caza mayor	25
Surtido de quesos artesanos de La Mancha y su acompañamiento	25
Jamón ibérico de bellota , tomate rallado y hojas de pan	35
Sopa castellana, migas crujientes de pan con jamón y huevo a baja temperatura	18
Tomate “aliñado”, crema de aguacate y rúcula 	15
Ensalada de perdiz de tiro, aliño de su escabeche, granada y pistacho	17
Ensalada La Caminera con salsa César,  aceituna negra, pollo frito, bacón y queso curado	17

Sándwiches

Hamburguesa de vaca madurada, queso cheddar, tomate, beicon y huevo	19
Hamburguesa de venado con queso de cabra, tomate, beicon y huevo	19
La Caminera Club Sándwich con salsa de mostaza dulce	18

Arroces y pastas

Arroz negro de sepia y langostinos con alioli - mín. 2 personas -	22
Arroz de verduras—mín 2 personas - 	19
Arroz meloso de bogavante - mín. 2 personas -	28
Arroz “La Caminera” con perdiz, conejo y boletus - mín. 2 personas -	22
Rigatoni o fettuccini con su elección de salsa  (tomate casero, pesto o carbonara)	16

Del mar y del monte

Bacalao a baja temperatura, crema de patata, ajo asado y espárragos salteados	27
Rodaballo asado, patatas baby y mantequilla cítrica	28
Pulpo asado, crema de patata, pimentón de La Vera y espuma de Manchego	28
Magret de pato y peritas al vino tinto de Valdepeñas	26
Lomo de venado, crema de castañas y boletus salteados con canela	27
Ragú de jabalí y gnocchis salteados	26
Chuletón de vaca gallega con maduración en seco «Dry Aged» certificada, patatas fritas y pimientos de Padrón—30 min. de preparación	1/2 Kg, 34 1 Kg, 59
Paletilla de cordero lechal al romero, crema de boniato y espinacas	29
Pechuga de pollo a baja temperatura al orégano, limón y verduras	23

Postres

Crème brûlée de pistacho con helado de avellana	9
Crema de limón, lychees y helado de coco	9
Tarta de queso manchego, crumble y coulis de frutos rojos	9
Espuma de chocolate belga, helado de chocolate blanco y gajos de mandarina	9
Tarta templada de manzana y helado de vainilla	9
Torrija caramelizada, sopa de coco y helado de leche merengada	10
Fruta de temporada 	6
Helado - 2 quenelles -	6
Copa de helado - 3 quenelles - fruta natural y nata montada	10

Precios en €uros IVA incluido. Disponemos de carta de alérgenos
Precio de Pan 1,50 € por persona
 Opción vegana