

VINS

Mousseux

	Verre	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

Doux, oxydatifs & fortifiés

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

Rosé

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

Blancs 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

Autres blancs

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

Rouges de La Mancha

Casa La Nava 12 Months 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 Grenache 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

Autres rouges

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

Si vous ne trouvez pas la référence souhaitée, nous disposons d'une carte des vins.
N'hésitez pas à consulter notre personnel

Tapas et hors-d'oeuvre

Croquettes de jambon ibérique, de cèpes o croquettes mixtes – 8 pieces -	15
Anchois de Santoña en toast croustillant et tomate - par unité. -	2,50/u.
Salade russe avec lard	15
Œufs concassés avec pommes de terre et jambon ibérique de bellota	22
Arepas de queue de bœuf ou de côte rôties avec avocat et pico de gallo - un -	6,80/u.
Steak tartare assaisonné à votre convenance et brioche grillée au beurre	24
Légumes légèrement sautés avec crème de panais et olives noires 	18
Poulpe à la galicienne au paprika, huile d'olive extra vierge et pommes de terre	24
Foie gras de canard poêlé en croûte croustillante, crème de potiron et poudre de betterave	19
Tataki de thon rouge « Balfegó », sauce soja texturée et mayonnaise sriracha	26
Plateau de charcuterie et de pâté de grand gibier	25
Assortiment de fromages artisanaux de La Mancha et son accompagnement	25
Jambon ibérique nourri au gland, tomate râpée et feuilles de pain	35
Soupe castillane, chapelure croustillante, jambon et œufs à basse température	18
Tomate « aliño », crème d'avocat et roquette 	15
Salade de perdrix, vinaigrette de la marinade, grenade et pistache	17
Salade La Caminera avec sauce César,  olives noires, poulet frit, bacon et fromage Manchego affiné	17

Sándwiches

Burger de bœuf avec fromage cheddar, tomate, bacon et œuf au plat	19
Burger de chevreuil avec fromage de chèvre, tomate, bacon et œuf	19
La Caminera Club Sándwich con salsa de mostaza dulce	18

Riz & pasta

Riz noir aux seiches et crevettes avec alioli - min. 2 personnes -	22
Riz aux légumes - min. 2 personnes - 	19
Riz moelleux au homard - min. 2 personnes -	28
Riz « La Caminera » à la perdrix, au lapin et aux cèpes - min. 2 personnes -	22
Rigatoni ou fettuccini avec sauce au choix  (tomate maison, pesto ou carbonara)	16

De la mer et des montagnes

Cabillaud cuit à basse température, crème de pommes de terre, ail rôti et asperges sautées	27
Turbot rôti, pommes de terre grelots et beurre d'agrumes	28
Poulpe rôti, crème de pommes de terre, paprika et mousse de Manchego	28
Magret de canard et poires au vin rouge de Valdepeñas	26
Longe de chevreuil, crème de marrons et cèpes sautés à la cannelle	27
Ragoût de sanglier et gnocchis sautés	26
Côte de bœuf de Galice avec maturation sèche certifiée « Dry Aged », pommes de terre sautées et poivrons de Padrón - 30 min. de préparation	1/2 Kg. 34 1 Kg. 59
Épaule d'agneau de lait au romarin, crème de patates douces et d'épinards	29
Blanc de poulet cuit à basse température à l'origan, du citron et des légumes	23

Desserts

Crème brûlée à la pistache et glace à la noisette	9
Crème au citron, litchis et glace à la noix de coco	9
Gâteau au fromage manchego, crumble et coulis de fruits rouges	9
Mousse au chocolat belge, glace au chocolat blanc et quartiers de mandarine	9
Tarte tiède aux pommes et glace à la vanille	9
Pain perdu caramélisé, soupe à la noix de coco et glace à la meringue	10
Fruits de saison 	6
Glace - 2 quenelles -	6
Coupe glacée - 3 quenelles - fruits naturels et crème fouettée	10

Prix en €uros TTC. Nous avons une carte des allergènes

Prix du pain 1,50 € par personne

 option végétalienne