

EL PRADO

LOUNGE RESTAURANT




HOTEL
LA CAMINERA
CLUB DE CAMPO

VINOS		
Espumosos		
Noc Brut Prestige 2019, VT Castilla	Copa	Bot
Fröre de Carme Albariño Millesimé Brut Nature, Rías Baixas	8	35
Raventos i Blanc de Nit 2021, Conca del Riu Anoia		55
José Michel & Fils Brut Tradition, AOC Champagne	7	32
	12	45
Dulces, soleras y generosos		
Lustau Manzanilla Pápirusa 37cl, Sanlúcar de Barrameda	5	30
Emilio Hidalgo Oloroso Villapanés, Xerez-Jerez-Sherry	10	55
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		40
Gurdos Prieto Picudo 2023, León	6	30
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 Río Negro Gewurztraminer 2022, VT Castilla	6	25
Son d Sol Pedro Ximénez Dry 2021, VT Castilla	6	25
El Beso Chardonnay 2021, Pago Guijoso	6	25
Vista de Halcón Sauvignon Blanc & Verdejo 2023, VT Castilla	5	22
Otros blancos		
O Peito do Tesouro Godello 2023, 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 2024, Villanueva de los Infantes	8	35
Sape Syrah 2022, VT Castilla	7	30
Paso de Buey 2022, VT Castilla	6	25
Río Negro Tinto 2020, VT Castilla		30
Garagewine Brujidera 2023, VT Castilla	8	35
Rosalía Centenaria Garnacha 2020, Manchuela		35
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	8	35
Otros tintos		
Viña Ardanza Reserva 2017, 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 2021, VT Cádiz	8	35
Guímaro A Ponte Mencía, Brancellao, Merenzao 2021, Ribeira Sacra		45

Tapas y entrantes		
Croquetas de jamón ibérico, boletus, de gachas o mixtas - 9 un. -		17
Anchoas de Santoña en tosta crujiente y tomate - por unidad. -		2,50/u.
Ensaladilla rusa con torreznos		15
Espárragos blancos de Navarra y mousse de hinojo, albahaca y lima 		21
Huevos rotos con jamón ibérico de bellota		22
Arepas de rabo de toro o de costilla asada con guacamole 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 chirimivá y aceituna negra 		18
Pulpo «a feira» con cachelos		24
Pimientos de cristal, velo de panceta ibérica y huevos de codorniz		18
Tataki de atún rojo «Balfegó», costra de sésamo, salsa Hoisin, emulsión de maracuyá		26
Alcachofas salteadas con caldo de atún rojo «Balfegó» y cecina de León		19
Surtido de quesos artesanos de La Mancha y su acompañamiento		25
Jamón ibérico de bellota de Jabugo , tomate rallado y hojas de pan		36
Ensalada de canónigos, mandarina, frutos secos y aliño de naranja y Módena 		17
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 -	pp	22
Arroz de verduras—mín 2 personas - 	pp	19
Arroz meloso de bogavante - mín. 2 personas -	pp	28
Arroz “La Caminera” con perdiz, conejo y boletus - mín. 2 personas -	pp	22
Rigatoni o fettuccini con su elección de salsa (tomate casero, pesto o carbonara) 		16
Del mar y del monte		
Bacalao gratinado con alioli de pimentón de La Vera y pipirrana		27
Rodaballo asado, patatas baby y mantequilla cítrica		28
Pulpo asado, salsa de codium, edemames salteados y huevas de pez volador		26
Cochinillo asado en su jugo, crema de calabaza asada y manzanitas al Pedro Ximénez		29
Carré de cordero lechal deshuesado, pastel de patata y ajo y polvo de pistacho		28
Pollo a baja temperatura con salsa de limón, su piel crujiente y verduras salteadas		24
Chuletón de vaca gallega con maduración en seco «Dry Aged» certificada y la guarnición de su elección—30 min. de preparación *-	1/2 Kg. 36 1 Kg. 60	
Pluma ibérica a la parrilla y su guarnición *		28
Solomillo de vaca madurada y la guarnición de su elección*		32
* Su elección de guarnición: patatas fritas y pimientos de Padrón, puré de patata ó verduras salteadas		
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
Imperial de chocolate, kiwi caramelizado y helado de pistacho		9
Tiramisú tradicional		9
Torrija caramelizada, crema de miel de La Alcarria y jengibre, helado de leche merengada		10
Fruta de temporada		6
Helado - 2 quenelles -		6
Copa de helado - 3 quenelles - fruta natural y nata montada		10

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

Precios en €uros IVA incluido. Disponemos de carta de alérgenos
Precio de Pan de Cruz de Ciudad Real IGP y AOVE 2,00 € por persona
 Opción vegana