

EL PRADO

LOUNGE RESTAURANT



HOTEL  
LA CAMINERA  
CLUB DE CAMPO

VINOS

Espumosos

|                                                            | Copa | Bot |
|------------------------------------------------------------|------|-----|
| Noc Brut Prestige 2019, VT Castilla                        | 8    | 35  |
| Fröre de Carne Albariño Millesimé Brut Nature, Rías Baixas |      | 60  |
| Raventos i Blanc de Nit 2022, Conca del Riu Anoia          | 7    | 32  |
| José Michel & Fils Brut Tradition, AOC Champagne           | 14   | 50  |

Dulces, soleras y generosos

|                                                        |    |    |
|--------------------------------------------------------|----|----|
| Lustau Manzanilla Papirusa 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 2024, La Mancha                 | 7  | 30 |

Rosados

|                                     |   |    |
|-------------------------------------|---|----|
| Avienne Garnacha 2022, VT Castilla  | 6 | 30 |
| Lalomba de Ramón Bilbao 2024, Rioja |   | 40 |
| Gurdos Prieto Picudo 2025, León     | 6 | 30 |

Blancos de La Mancha

|                                                             |   |    |
|-------------------------------------------------------------|---|----|
| Reconquista Verdejo y Airén 2024, Campo de Calatrava        | 5 | 22 |
| Media Legua Viñas Viejas Airén 2023, Valdepeñas             | 7 | 30 |
| Como del de Antes Airén 2024, VT Castilla                   | 6 | 25 |
| Finca Rio Negro Gewurztraminer 2024, VT Castilla            | 6 | 25 |
| Son d Sol Pedro Ximénez Dry 2021, VT Castilla               | 6 | 25 |
| Olimpo Chardonnay 2022, VT Castilla                         | 7 | 30 |
| Vista de Halcón Sauvignon Blanc & Verdejo 2024, VT Castilla | 5 | 25 |

Otros blancos

|                                             |   |    |
|---------------------------------------------|---|----|
| Ceibo Godello 2024, Valdeorras              | 7 | 35 |
| Zárate Albariño 2024, Rías Baixas           | 7 | 35 |
| Marqués de Riscal Finca Montico 2024, Rueda | 7 | 35 |
| Ramón do Casal Treixadura 2023, Ribeiro     | 6 | 25 |
| Dido 2020, Montsant                         | 7 | 30 |
| Pies Viejos Albillo Real 2023, Cebreros     | 7 | 30 |

Tintos de La Mancha

|                                                                |   |    |
|----------------------------------------------------------------|---|----|
| Casa La Nava 12 Meses 2022, Valdepeñas                         | 7 | 32 |
| Tierras Rojas Piedra Cencibel 2025, Villanueva de los Infantes | 8 | 35 |
| Orisson Tempranillo, Syrah 2021, VT Castilla                   | 8 | 35 |
| Paso de Buey 2022, VT Castilla                                 | 6 | 25 |
| Río Negro Tinto 2020, VT Castilla                              |   | 30 |
| Garagewine Brujidera 2023, VT Castilla                         | 8 | 35 |
| Tórtola Cencibel, Tinto Velasco 2023, VT Castilla              | 7 | 30 |
| Olimpo Cencibel 2021, VT Castilla                              | 8 | 35 |
| Tintoralba Cerro del Buey, Garnacha Tintorera 2022, Almansa    | 7 | 30 |
| Lagynos 2022, Campo de Calatrava                               | 8 | 35 |

Otros tintos

|                                                                  |   |    |
|------------------------------------------------------------------|---|----|
| Pago de los Abuelos Viñedo Saturno Mencía 2022, Bierzo           | 9 | 40 |
| Dussart - Pedrón Le Bobal 2023, Utiel Requena                    | 7 | 35 |
| 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 |
| Libre y Salvaje «Porretón» Garnacha 2021, Cariñena               | 8 | 35 |
| Cortijo Los Aguilares Tadeo Petit Verdot 2022, Sierras de Málaga |   | 50 |

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, de gachas manchegas o mixtas - 9 un. -                                                                               | 18      |
| Anchoas de Santoña en tosta crujiente y tomate - por unidad. -                                                                                            | 2,50/u. |
| Ensaladilla rusa con torreznos                                                                                                                            | 16      |
| Huevos rotos con jamón ibérico de bellota                                                                                                                 | 24      |
| Arepas de rabo de toro o de costilla asada con guacamole y pico de gallo                                                                                  | 7,20/u. |
| Steak tartar aliñado a su gusto y brioche tostado con mantequilla                                                                                         | 25      |
| Verduras ligeramente salteadas con crema de chirivía y aceituna negra  | 18      |
| Tataki de atún rojo «Balfegó», costra de sésamo, salsa Hoisin, emulsión de maracuyá                                                                       | 28      |
| Alcachofas salteadas con caldo de atún rojo y cecina de León                                                                                              | 21      |
| Tabla de quesos artesanos de La Mancha y su acompañamiento                                                                                                | 25      |
| Pimientos de cristal, velo de panceta ibérica especiada y huevos de codorniz                                                                              | 19      |
| Jamón ibérico de bellota de Jabugo , tomate rallado y hojas de pan                                                                                        | 36      |
| Sopa Castellana con sus sacramentos                                                                                                                       | 17      |
| Crema de calabaza asada y queso de cabra                               | 17      |
| Tomate “aliñado”, crema de aguacate y rúcula                           | 17      |
| Ensalada de perdiz de tiro, aliño de su escabeche, granada y pistacho                                                                                     | 18      |
| Ensalada La Caminera con salsa César, pollo frito, beicon, croutons y queso Manchego                                                                      | 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 23 |
| Arroz de verduras - mín. 2 personas -                                              | pp 20 |
| Arroz meloso de bogavante - mín. 2 personas -                                                                                                                           | pp 28 |
| Arroz “La Caminera” con perdiz, conejo y boletus - mín. 2 personas -                                                                                                    | pp 24 |
| Fideuá de ibéricos - mín. 2 personas -                                                                                                                                  | pp 25 |
| Rigatoni o fettuccini con su elección de salsa (tomate casero, pesto o carbonara)  | 17    |

Del mar y del monte

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Bacalao gratinado con alioli de pimentón de La Vera y pipirrana                        | 28 |
| Rodaballo asado, edamames y jamón ibérico                                              | 29 |
| Pulpo asado, patatas baby y salsa romescu                                              | 28 |
| Carrilleras de cerdo ibérico estofadas, crema de patata al aroma de trufa melanosporum | 26 |
| Carré de cordero lechal deshuesado, pastel de patata y ajo y polvo de pistacho         | 32 |
| Pechuga de pollo de corral al limón y verduritas salteadas                             | 25 |

|                                                                                                                   |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Lomo de venado a la parrilla y la guarnición de su elección *                                                     | 27                      |
| Chuletón de vaca gallega con maduración en seco «Dry Aged» certificada y su guarnición —30 mín. de preparación *- | 600 grs. 42<br>1 Kg. 60 |
| Pluma ibérica a la parrilla y su guarnición *                                                                     | 26                      |
| Solomillo de vaca madurada y la guarnición de su elección*                                                        | 28                      |
| * Su elección de guarnición: patatas fritas y pimientos de Padrón ó verduras salteadas                            |                         |

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