

VINOS

Espumosos

	Copa	Bot
Noc Brut Prestige 2020, VT Castilla	8	35
Frone de Carne Albariño Millesimé Brut Nature, Rías Baixas		60
Raventos i Blanc de Nit 2023, 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	8	35
Néctar de Farruche 50 cl 2022, Valdepeñas	7	30
Finca Antigua Moscatel 2025, La Mancha	7	30

Rosados

Avienne Garnacha 2024, 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	25
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 2025, Valdeorras	7	35
Zárate Albariño 2024, Rías Baixas	7	35
Marqués de Riscal Finca Montico 2024, Rueda	7	35
Ramón do Casal Treixadura 2024, Ribeiro	7	30
Dido 2020, Montsant	7	30
Ar Pies Viejos Albillo Real 2023, Cebreros	7	30

Tintos de La Mancha



Casa La Nava 12 Meses 2022, Valdepeñas	7	35
Tierras Rojas Piedra Cencibel 2025, Villanueva de los Infantes	8	35
Orisson Tempranillo - Syrah 2021, VT Castilla	8	35
Paso de Buey 2023, VT Castilla	6	25
Río Negro Tinto 2021, 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 2023, Campo de Calatrava	8	35

Otros tintos

Pago de los Abuelos Viñedo Saturno Mencía 2022, Bierzo	9	40
Rubatos Bobal 2021, Manchuela	8	35
Dominio de Atauta 2021, Ribera del Duero	9	40
La Cendra Garnacha 2021, Cebreros	8	38
Las Sabias 2022, 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 o mixtas - 8 un. -	16
Anchoas de Santoña en tosta crujiente y tomate - por unidad. -	2,50/u.
Ensaladilla rusa con torreznos de Soria	16
Tomate "aliño", sal negra, AOVE y crema de aguacate y rúcula 	18
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
Huevos de gallinas camperas con jamón ibérico de bellota	25
Arepas de rabo de toro o de costilla asada con guacamole y pico de gallo	7,20/u.
Tabla de quesos artesanos de La Mancha y su acompañamiento	26
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
Salmorejo de mango acompañado de caballa ligeramente asada	24
Verduras ligeramente salteadas con crema de chirivía y aceituna negra 	18
Alcachofas salteadas con caldo de atún rojo y cecina de León	22
Steak tartar aliñado a su gusto, yuca crujiente y polvo de tomate	26
Tataki de atún rojo «Balfegó», costra de sésamo, salsa Hoisin, emulsión de maracuyá	28

Con las manos

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 miel y mostaza	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 27
Arroz "La Caminera" con perdiz, conejo y boletus - mín. 2 personas -	pp 24
Rigatoni o fettuccini con su elección de salsa (tomate casero,  pesto o carbonara)	17

Pescados y carnes

Bacalao gratinado con alioli de pimentón de La Vera y pipirrana	28
Parpatana de atún rojo «Balfegó», demi-glace de pescado y ensaladita tropical	29
Pulpo asado, patatas baby y salsa romesco	28
Paletilla de cordero lechal asado a baja temperatura, su jugo, pastel de patata y ajo asado	31
Pluma de cerdo ibérico, jugo de carne a la miel y mostaza y verduras	27
Pechuga de pollo de corral a baja temperatura, salsa de limón y verduras salteadas	25
Solomillo de vaca madurada glaseado y puré de patata al aroma de trufa	29
Chuletón de vaca gallega con maduración en seco «Dry Aged» de 45 días con patatas fritas y pimientos de Padrón —30 min. de preparación *-	600 grs. 42 1 Kg. 60

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