



Carta Restaurante

Nuestros Entrantes

- Paté de perdiz y picada de tomate, pepinillo y aceituna negra: **14.00 €**
- Tabla de ibéricos y queso curado: **25.00 €**
- Ensalada Especial Despeñaperros: **12.00 €**
- Ensalada de perdiz con escabeche suave: **15.00 €**
- Verduras de temporada a la plancha y aceite de chalota: **15.00 €**
- Revuelto de bacalao y cebolla caramelizada: **14.00 €**
- Potaje de judías con perdiz: **16.00 €**
- Arroz con conejo de campo y pimientos: **16.00 €**

Nuestros Pescados

- Taco de bacalao a la plancha con verduritas estofadas: **23.00 €**

Nuestras Carnes

- Perdiz de Tiro a la Cazadora ó escabechada: **23.00 €**
- Escalopitos de lomo de ciervo con salsa de ciruelas: **25.00 €**
- Chuletitas de cordero lechal plancha o fritas con ajos: **22.00 €**
- Piernecita o paletilla de cabrito al horno y salsa de su propio jugo: **27.00 €**
- Medallón de solomillo de ternera con paté y salsa de oporto: **25.00 €**
- *Entrecotte* de ternera al gusto: **23.00 €**

Sugerencias de Nuestro Chef para Hoy

- Ensalada de mezclum, nueces, granada, queso de cabra y vinagreta: **12.00€**
- Delicia de calabacín y patata acompañada de humus picantón: **10.00€**
- Croquetas cremosas de jamón ibérico o de boletus: **12.00 €**
- Crema de guisantes con tartar de gambón y cherrys fritos: **12.00€**
- Suprema de salmón sobre jugo de naranja y espárragos verdes: **18.00€**
- Lingote de cochinillo sobre pure de manzana: **19.00€**
- Lomo de vaca a la piedra: **45.00 €**
- Costilla ibérica con patatas panadera: **16.00 €**
- Tarta de queso al horno con frutos rojos: **7.00 €**

Nuestros Postres

- Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla: **7.00 €**
- Flan de la casa: **6.50 €**
- Tocinito de cielo: **6.50 €**
- Sorbete de limón al cava: **6.50 €**
- Macedonia de frutas naturales: **6.50 €**
- Helados variados: **6.50 €**
- Leche frita con miel de caña: **6.50 €**