

SELECCION DE PRODUCTOS GOURMET

Hemos hecho una selección de fiambres, conservas, chacinas y bocados elaborados en casa para abrir el apetito. Están pensados para empezar la comida compartiendo con familia y amigos.

Cecina D.O. León	16,00 €
Medallones de foie-grass (100% pato) con manzana caramelizada	16,00 €
Fuente de pimientos asados (v)	11,00 €
Anchoas del cantabrico	15,00€

PARA ABRIR BOCA

Queso de Hita al horno	14.00€
Croquetas de jamón	X unidad 1,30 €
Huevos rotos con oreja	12,00 €
Morcilla seguntina "El Doncel"	9,00 €
Torrezno	2,50 €
Berenjenas a la parmesana	16,00€
Pan (Tambien disponible sin Gluten)	1,00€

DE TEMPORADA

Crujiente de trigueros y queso de cabra	X unidad 8,00€
Ensalada templada de trigo monococum (Despelta) con trigueros bacalao en aceite y emulsión de hinojo	15,00 €

ENSALADAS

Elaboramos nuestras ensaladas en el momento, con productos frescos y de temporada, y nuestros aliños caseros que las acompañan.

Pimientos asados sobre ascuas con bonito escabechado en la casa	15,00 €
Ensalada de tomates variados con mozzarella de búfala, aceite de albahaca y sal de manantial	13,00 €

NUESTROS PLATOS DE CUCHARA

Elaboramos todos nuestros platos de cuchara con productos locales, y al modo tradicional: con cocción muy lenta para garantizar su sabor.

Alubias blancas ecológicas con oreja ahumada	15,00€
Queso de hita al horno	13,00€
Risotto de trigo de Spelta con setas (v)	12,00 €
Crema de boniato y calabaza con espuma de hierbabuea (v)	9,00€

NUESTRAS HAMBURGUESAS:

Hacemos nuestras hamburguesas con carne de Angus de piezas nobles picada a mano

Simple (180gr carne) y queso ahumado	12,00 €
Tradicional (180gr carne), lechuga, cebolla caramelizada, tomate, y queso	16,00 €
Doble carne (360gr carne) y queso	18,00€
Vegana	12,00€

*** Los platos que tienen entre parentesis la letra V Son veganos o veganizables**

NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES A LA BRASA

Pueden ver tanto nuestra parrilla como nuestra selección de carnes de vacuno en nuestra cámara de maduración Dry Aged. Nuestro cocinero selecciona la maduración idónea para cada pieza. Hacemos todas las carnes a la brasa en carbones vegetales de gran calidad, que aportan a la carne su característico toque y aroma ahumado. Creemos que esa la forma más noble de tratar nuestras piezas.

Chuletón de Novilla con maduración de 20 días	Precio kg 47,00€
Chuletón de Frisona con maduración de 25-40 días	Precio kg 70,00€
Chuletón de Rubia Gallega con 50-60 días de maduración	Precio kg 60,00€
Chuletón de Sashi	Precio kg 60,00€
Chuleton de Black Angus (Guadangus)	Precio Kg 80,00€
Picaña de simental	17,00€
Chuletillas de lechal	16,00 €

EN EL HORNO DE LEÑA

En toda la Sierra Norte de Guadalajara, tanto el cabrito como el cordero son de una calidad excepcional. Para realzar su sabor, los asamos a modo tradicional, con tan sólo un poco de sal de las Salinas de Saelices y agua, sobre una cama de patatas, en nuestro horno de leña.

¼ de cordero asado con patatas panadera (Por encargo)	45,00€
¼ de cabrito sierra norte de asado con patatas panadera (por encargo)	47,00 €

NUESTROS GUISOS Y PESCADOS

Como alternativa a la parrilla, os ofrecemos esta serie de platos para complementar el menú. El bacalao en salazón era el único modo en el que el pescado de mar llegaba a esta zona, por su lejanía con la costa.

Albóndigas de Angus con Champiñones	15,00€
Berenjena rellena de carne de Angus gratinada	12,00€
Curry rojo con cerdo ibérico verduras de temporada y arroz	14,00€
Bacalao a nuestro estilo	14,00 €
Dorada a la brasa con salsa romesco	16,00€
Chipirón relleno de trigo negrillo virutas de jamón en su salsa	15,00€
Magret de pato con salsa Cumberland	14,00€

MENÚS ESPECIALES

MENÚ TEMPORADA

Entrante

Croqueta de Jamon
Morcilla El Doncel

Primer Plato

Ensalada templada de trigo monococum (Despelta) con trigueros bacalao en aceite y emulsión de hinojo

Segundo Plato

Curry rojo

precio por persona 35,00€

MENÚ N.1

Para 2 personas. 61.00 € (POR ENCARGO)

Ensalada de temporada.

1/4 de cabrito o cordero lechal asado en horno de leña con patatas panadera.
postre

MENÚ N.2

Para dos personas. 65.00€

Ensalada de pimientos asados sobre ascuas y bonito escabechado en la casa.
Chuletón a la parrilla con patatas asadas. (1kg aprox.)
postre

MENÚ N.3

Para 2 personas. 82.00€

Ensalada de pimientos asados sobre ascuas y bonito escabechado en la casa.
Chuletón de frixona con maduración de 25 días con patatas asadas. (1 kg aprox.)
Degustación de postres.

MENÚ N.4

Para 2 personas. 75€.

Ensalada de pimientos asados sobre ascuas y bonito escabechado en la casa
Chuletón de rubia gallega o Sashi con maduración de +50 días con patatas asadas
(1kg aprox.)
Degustación de postres.

MENÚ Angus

Para 2 personas. 110.00€.

Ensalada de temporada
Chuletón de BLACK ANGUS con fuente de pimientos asados sobre ascuas
postre.