

CARTA BISTRO

Una propuesta gastronómica amplia para todos los paladares.

No trabajamos menú del día, tenemos un **menú degustación** por importe de 36€ (bebidas no incluidas).

ENGLISH MENU HERE

ENTRANTES

DUMPLINGS DE MORTERUELO	14
con bbq de remolacha fermentada	
CEBOLLETAS ASADAS	13,5
en papillote a la carbonara	
PUERROS ASADOS	16,5
pesto de ajo aceite de avellanas, berberechos y velo ibérico	
QUESO FRESCO DE CABRA "LA CABRA TIRA AL MONTE"	15
berenjena de Almagro, miel de romero de la serranía de Cuenca y nueces del Nerpio	
TACO DE HOJAS TIERNAS DE COGOLLOS	15
perdiz escabechada, asadillo de pimientos y pistachos	
MOJETE DE TOMATE DE TEMPORADA	14
con sardina semicurada ahumada	
ENSALADILLA RUSA	14
con ventresca de bonito	
ALCACHOFAS CONFITADAS	16
con ajo negro, jamón y foie	
CHIPIRONES	14
con mojo verde y cebolla caramelizada	
MIGAS DE PASTOR	14
receta ancestral con chorizo, panceta y huevo	

CARNES

COSTILLAS DE JABALÍ ASADAS	22
al bourbon con yogurth de cabra y pepino encurtido	
SOLOMILLO VACA MADURADA	28
21 días maduración "Dehesa de Cabañeros"	
LOMO BAJO VACA MADURADA	33
45 días maduración "Dehesa de Cabañeros"	
CHULETA VACA MADURADA	50
45 días maduración "Dehesa de Cabañeros"	
CHULETILLAS DE LECHAL SERRANO	23
a la parrilla	
ZARAJOS DE CORDERO LECHAL SERRANO	16
POLLITO TOMATERO ASADO	19
y ahumado leña de haya con chimichurri	

PESCADOS

LOMO DE RODABALLO	S/M
a la brasa	
PARPATANA DE ATÚN	24
a la brasa	
LUBINA SALVAJE	20
a la brasa y su jugo	

RACIONES

PULPO CRISPY	23
panceta suflada, remolacha en texturas y patata rota	
VOLANDEIRAS	20
con foie, crumble de aceituna negra y elixir de maracuyá-mango	
ALBÓNDIGAS DE PATO	20
melaza de cerveza tostada, mini mazorcas y yuca frita	
ARROZ CON BOGAVANTE	20
meloso	
PATATAS DE MARIANA	10
con salsa bbq de remolacha y mayo de cebollino	
TORREZNOS DE PANCETA IBÉRICA	12
SOCARRAT DE OREJA A LA PLANCHA	16
LOMO DE CIERVO EN ORZA	16
confitada en aove, ajo de Las Pedroñeras y tomillo limonero	
CROQUETAS MELOSAS	12
de chuleta madurada	
AJO ARIERO HECHO A MANO	13
huevo duro y nueces del Nerpio	
QUESOS ARTESANOS	20
pequeñas queserías manchegas	
CHACINAS IBÉRICAS JAMÓN 100% BELLOTA	23
"Joselito"	
HUEVOS ROTOS CON CARABINEROS	30
gambón y su jugo	

ENTRE PANES

TORTA DE ACEITE VERDURAS ASADAS EN PAPILOTE	12
brotes de espinacas frescas y limón escarchado	
TORTA DE ACEITE GUACAMOLE	12
higos y trucha ahumada	
TORTA DE ACEITE BURRATA AHUMADA	12
tomatitos confitados y pesto de avellanas	
REJOS "NUESTRO BOCATA DE CALAMARES"	12
mayo de lima limón e hierbas aromáticas frescas	
CHORIPAN DOG	12
crema de aguacate asado, chimichurri y cebolla frita	
BURGUER DE VACA MADURADA	16
crema de queso curado en manteca y torreznos	
PEPITO DE GAMO	16
emulsión de verduras a la leña, queso de cabra azul y pepinillos	

POSTRES

TORRIJA DE LECHE CAMELIZADA	7
en mantequilla noisette, helado de canela y crema de suero de nata	
TARTA DE QUESO MANCHEGO	8
y pistachos de La Mancha	
CREMOSO DE CHOCOLATE	7
pan, aceite y sal	
FLAN DE LECHE DE OVEJA	7
yogurth y caramelo de resoli	

RESERVA MESA



DIRECCIÓN

Calle larga 23, 16001, Cuenca.
Casco Antiguo (Zona del Castillo)
Parking gratuito: El Castillo

969 23 73 45

L - D 9:00 - 01:00h

PÁGINAS

Desayuno
Carta
Bebidas

SÍGUENOS EN REDES

