

MENÚS CENAS:

Precios IVA incluido

Menú de la Venta (2 personas).

Torreznitos del alma fritos con cariño

Alcachofas en flor a la parrilla con Aceite de Oliva Virgen ecológico y trufa negra de la Velilla (2 unidades) **30.00 €**

Papas "arrugás" con 2 mojos (rojo "alegre" y blanco "campesina suave")

Gamba blanca de Huelva a la parrilla (200 gr.)

Menú del Molino (4 personas).

Mollejas de lechal frititas al estilo de siempre

Pulpo de Ría a la gallega

Ensalada de queso de cabra en costra de almendras con mostaza y miel, brotes tiernos, lascas de queso y nueces. Aliño de vinagreta de frambuesa **45.00 €**

Papas "arrugás" con 2 mojos (rojo "alegre" y blanco "campesina suave")

Níscalos de nuestros pinares con morretes y su glasa

Menú gastrobar (4-6 personas).

Terrina de foie de pato "mi-cuit" con puré de reineta y reducción de vino tinto

Torreznitos del alma fritos con cariño

Pata de Pulpo a la parrilla con patata asada y Ali Oli de pimentón

Cochinillo al Cochifrito con patatita paja **55.00 €**

Huevos revueltos con hongos de nuestra sierra y tartaleta de hojaldre

Platos de entrada para comer de forma individual o compartir...

Tabla de ibéricos Seleccionados cortados a mano (60 gr. Jamón de cebo campeado, 60 gr. lomo de bellota "Único", 100 gr. Queso de oveja viejo afinado) **18.00 €**

Hojaldre de Boletus de nuestra sierra salteados con foie, huevo "de balneario" y trufa negra de "La Velilla" (Tuber Melanosporum) **14.00 €**

Setitas de cardo salteadas con gulas al ajillo **10.00 €**

Nizcalos de nuestros pinares con morretes y su glasa **10.00 €**

Croquetas cremosas de jamón ibérico (10 und.) **9.00 €**

Croquetones muy cremosos de Cigala (8 und) **9.00 €**

Croquetones muy cremosos de Hongos (8 und) **9.00 €**

Croquetones muy cremosos de Rabo de buey (8 Und) **9.00 €**

Mollejitas de lechal frititas al estilo de siempre **14.00 €**

Terrina de foie "elaborada en casa" con puré de Reineta, reducción de vino tinto y sus tostas **12.50 €**

Tortilla de patata (Mediana) **10.00 €**

Revuelto de hongos de nuestra sierra con tartaleta de hojaldre	12.00 €
Ensalada de queso de cabra en costra de almendras con mostaza y miel, brotes tiernos, lascas de queso y nueces. Aliño de vinagreta de frambuesa	12.50 €
Ensalada de pollo de corral en escabeche suave, brotes tiernos, tar tar de tomate y salmorejo amarillo	12.50 €
Mejillones de roca en marinera ligeramente picante	9.00 €
Papas "arrugás" con 2 mojos (rojo "alegre" y blanco "campesina suave")	8.50 €
Alcachofas en flor a la parrilla con AOVE ecológico y trufa negra de la Velilla (2 unidades)	10.00 €
Pescados...	
Pulpo a la parrilla con patatita asada y alioli suave de pimentón de la Vera	16.00 €
Calamares a la romana	9.00 €
Merluza a la romana con pimientos rojos asados	17.50 €
Tartar de Atún Rojo (Pesca sostenible) con wasabi, alga wakame, huevas curadas y regañás de algas	18.50 €
Pulpo a la gallega	14.00 €
¼ kg Gamba Blanca de Huelva a la parrilla	22.00 €
Lomos de Rodaballo salvaje a la brasa sobre hortalizas salteadas con salsa Teriyaki	22.00 €
Carnes...	
Hamburguesa gourmet de lomo de vaca (200 gr.) (Entrecot) con cebolla caramelizada, brotes de lechuga, patatas fritas y salsa barbacoa"	9.50 €
Hamburguesa gourmet Vacuno Black Angus con cebolla caramelizada, brotes de lechuga, patatas fritas y salsa barbacoa	9.50 €
Hamburguesa gourmet 100 % vegetal con aguacate, tomate natural, patatas fritas y salsa campesina.	9.50 €
½ costillar de cerdo graso a la parrilla con salsa barbacoa, patatas fritas y salsa campesina (Para 2 pax)	14.50 €
Cochifrito de cochinillo "Marca de Garantía"	15.00 €
Postres...	
Tarrito" de crema de queso fresco, galleta de almendra rota con crujientes y coulis de frambuesa natural (adaptación de nuestra tarta de queso clásica)	3.50 €
Tarta fina y crujiente de manzana	4.00 €
Ponche Segoviano (1/2 Kg 3 raciones)	11.00 €

Bebidas y Otros:

Set de cubiertos ECO	0.50€
Bebidas sin alcohol:	
Botella agua PET 500 ml.	1.60 €
Botella Coca Cola 500 ml.	2.00 €
Botella Coca Cola Zero 500 ml	2.00 €
Botella Fanta Naranja 500 ml.	2.00 €
Botella Fanta Limón 500 ml.	2.00 €
Cervezas:	
Maestra de Mahou 33 cl.	2.50 €
Alhambra Reserva 1925 33 cl.	2.50 €
Tostada 00 Sin Alcohol 33 cl.	2.50 €
Vinos blancos:	
Wolf Riesling Trocken (Alemania)	20.50 €
Finca Caraballas (D.O. Rueda)	15.50 €
Pazo Señornas (D.O Rías Baixas)	18.00 €
Vinos Tintos:	
Luis Cañas Reserva (D.O. Rioja)	22.00 €
Vizcarra 15 meses en barrica (D.O. Ribera del Duero)	20.00 €
Figuro 12 meses en barrica (D.O. Ribera del Duero)	20.00 €
Viña Sastre 12 meses en barrica (D.O. Ribera del Duero)	23.00 €
San Román. Bodegas Mauro. (D.O. Toro)	30.00 €
Juan Gil crianza. Monastrell. (D.O. Jumilla)	15.00 €
Cumal. Prieto Picudo. Bodegas Dostores. (D.O. Vino de la Tierra de Castilla y León)	26.00 €