

Los siguientes menús han sido confeccionados con la intención de ofrecer lo mejor de nosotros mismos y para que se disfruten alrededor de una mesa.



Menú 1

Aperitivos

Queso artesano

Jamón serrano

Choricillos a la diablo

Primero

Crema de calabacín con picatostes

Segundo

Bacalao a la orden de Calatrava

Postre

Tarta de la casa

20€

Menú 2

Aperitivos

Queso artesano

Jamón serrano

Calamareitos a la andaluza

Primero

Pimientos del piquillo rellenos de marisco

Segundo

Solomillo de cerdo a la pimienta

Postre

Pan de Calatrava

20€

Menú 3

Aperitivos

Queso artesano

Jamón serrano

Quenafa de paté casero

Primero

Sopa de ave con picatostes

Segundo

Jamón asado en su jugo con salsa cencibel

Postre

Helado

20€

Menú 4

Aperitivos

Queso Artesano

Jamón Serrano

Canapé Hotel Almagro

Primero

Crema de Puerros con Láminas de Bacalao

Segundo

Lomo de Salmón encebollado

ó

Escalopines de Ibérico a la Naranja Amarga y Miel de La Alcarria

Postre

Tarta y Helado

25€

Menú 5

Aperitivos

Queso Artesano

Jamón Serrano

Salmón marinado al eneldo

Primero

Ensalada de perdiz escabechada

Segundo

Lomo Dorada a la espalda con calabacín relleno de verduritas

ó

Solomillo albardado de tocino en salsa cencibel

Postre

Tarta y Helado

25€

Menú 6

Aperitivos

Queso Artesano

Jamón Ibérico

Quenega de paté casero

Primero

Lomo de Dorada al Aceite Rojo

Segundo

Carrilladas Ibéricas de Huelva al Vino Tinto Almagreño

Postre

Tarta y Helado

30€

Menú 7

Aperitivos

Paté de la Abuela

Queso Artesano

Quenepas de Patata y Morcillas de la Tierra

Primero

Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco sobre salsa Aurora

Segundo

Lomo de Bacalao al Ajo Tostado con jugo de Pimientos Asados

ó

Cordero asado a la manchega y patatas panadera

Postre

Tarta y Helado

32€

Menú 8

Aperitivos

Jamón Iberico

Queso Artesano

Cazón en Adobo

Primero

Bisqué de Marisco al Estragón con Picado de Gambas

Segundo

Carrilladas de Ternera estofadas con Bombones de Patata y Calabaza

Postre

Tarta y Helado

30€

Menú 9

Aperitivos

Jamón Ibérico

Queso Artesano

Cazón en Adobo

Primero

Bisqué de Marisco al Estragón con Picado de Gambas

Segundo

Carrilladas Ibéricas de Huelva al Vino Tinto Almagreño

Postre

Tarta y Helado

30€

Menú 10

Aperitivos

Canapé Hotel Almagro

Queso Artesano

Tostas de Lomo de Orza

Primero

Bacalao a la orden de Calatrava

Segundo

Pecho de Buey mechado de Ibéricos a la Antigua

Postre

Tarta y Helado

30€

Menú 11

Aperitivos

Quenepas de paté casero

Frituritas de cagón en adobo

Cigarrillos de moreilla

Primero

Lomo de dorada a la espalda

Segundo

Asados Castellanos

Postres

Tarta y helado

42€

Menú 12

Aperitivos al centro

Duo de ibéricos

Frituritas de cazón en adobo

Gamba blanca cocida

Quenega de paté casero

Primero

Ensalada de ventresca y frutos secos

Segundo

Paletilla de cordero al horno con patatas mendigas

Postre

Pan de Calatrava y helado

4€

Menú 13

Aperitivos al centro

Quenepas de paté casero y crujiente de puerros

Lomo de orza

Entrante

Mariscada cocida al estilo Hotel Almagro

Primero

Salmorjeo Cordobés con ibérico de Huelva

Segundo

Solomillo de cerdo trufado de foie al Pedro Kimenez

Postre

Tarta y Helado

4€

Menú 14

Aperitivos al centro

Jamón ibérico

Queso Artesano D.O

Frituritas de cazón en Adobo

Caramelos de Foie

Primero

Ensalada de marisco y frutas tropicales

Entre sabores

Sorbete de limón al cava

Principal

Solomillo de Ternera en salsa cencibel con bombones de patata y calabaza

Postre

Tarta y Helado

48€

Menú 15

Entrante individual

Dúo de ibéricos y queso manchego D. O.

Seguimos con...

Ensalada de cogollos, salmón marinado y anchoa

Sorbete de mandarina

Principal

Asados castellanos

Postre

Tarta y helado

5€

Menú 16

Aperitivos al centro

Jamón ibérico

Queso Manchego D. O.

Croquetitas de boletus

Seguimos con...

Marisco cocido al estilo Hotel Almagro

Lomo de Lubina al horno sobre coulis de guisantes dulces

Paramos un poco...

Sorbete de limón al cava

Plato fuerte...

Medallones de solomillo de ternera con patatas parisien

Terminamos con...

Tarta y helado

54€

Notas Generales

- ✓ *Todos los precios incluyen bodega de la casa (Vino Tinto Crianza D.O. "La Mancha", Blanco joven, cerveza, agua, refrescos y café)*
- ✓ *Precio especial para menú infantil: 20€*
- ✓ *Precios especiales en Cafetería para la sobremesa ó barra libre*
- ✓ *Posibilidad de salón privado*
- ✓ *Posibilidad de alquiler de atracciones infantiles*
- ✓ *Posibilidad de contratación de animación infantil*
- ✓ *Iva 10% incluido*