

Desayunos Tradicionales

12€ (Incluido en el precio del alojamiento)

A base de : Café, leche, infusiones, tostadas de pan de pueblo con aceite tomate y pizquitas de jamón serrano, o mantequilla y mermeladas. Zumo de naranja recién exprimidas. Bollería tradicional, magdalenas, galletas, cereales, frutas naturales, y huevos de corral preparados como deseen.

Almuerzos y Cenas

Cada día tendremos preparado un menú para medio día y otro para la cena a base de nuestra mejor cocina tradicional. Lo encontrará el día anterior anotado en la pizarra a la puerta de las cocinas, donde podrán realizar sus encargos, **que deberán hacerse con al menos 2 horas de antelación.**

A modo de ejemplo estos menús se compondrán de un plato de cada grupo de entre estos :

* Un aperitivo de entrada (Queso en aceite, aceitunas y encurtidos, anchoas del cantábrico, trucha marinada en canapés, mojama con almendras, variado de ibéricos...etc.)

* Un primer plato (Ensalada de codorniz escabechada, salmorejo con jamón, pipirrana de tomate, ensalada de naranja con nueces, asadillo de pimientos y tomate con atún, Gazpacho rojo tradicional, Gazpacho de almendras y piñones ...etc.)

* Un segundo plato (Albondigas de toro guisadas, Arroz meloso con pollo de corral, Carrillada al oloroso, Patatas a lo pobre con huevos y jamón, Migas de pastor con embutidos y huevos...etc. Con sus guarniciones de patatas, arroz blanco, "ajoatao", "ropavieja").

* Postre casero (Flan de huevo, Pastel de queso, Natillas al PX, Gachas dulces, Crema de limón...etc y Frutas del tiempo).

* Pan y Agua.

Almuerzos 18€

Cenas. 16€

Menú para niños menores de 10 años: Un poco menos abundantes y con platos apropiados a su edad (pasta, arroces, patatas, tortillas. etc)

Almuerzos infantiles14€

Cenas infantiles12€

Bebidas no incluidas

Precios IVA 10% no incluido

Para Picar

(Carta de Raciones)

Gazpachos de tomate o de almendras	8€
Paté de Perdiz	10€
Jamón Ibérico	12€
Queso de Oveja curado	12€
Patatas fritas con huevos de corral	10€
Ensalada mixta con queso curado o atun	8€
Ensalada de naranja y tomate con melva	8€
Espinacas esparragadas al horno con huevos	9€
Chuletillas de cordero empanadas	12€
Lomos de Lubina o Dorada a la espalda	12€
Pechuga de pollo a la plancha	8€
Lomo de orza	8,5€
Hamburguesa de toro	12,5€
Filete de Toro (lomo o solomillo)	15€
Croquetas caseras de cocido o pollo	8,5€
Tortilla Española	8€
Raciones de cuchara del día (consultar)	8€
Sandwich mixto o vegetal	8€
Sandwich de jamón serrano y huevo	10€
Bocadillo (jamón serrano o queso manchego)	9€
Frutos secos, Aceitunas y Encurtidos	4€
Patatas Chips	2,5€
Postre dulce casero	6,5€
Fruta del tiempo	3,5€

Precios IVA 10% no incluido

BEBIDAS

En función de la temporada, disponemos de distintas marcas y presentaciones, con diferentes precios, de:

En máquinas de dispensación automática:

Aguas minerales, con y sin gas

Cervezas con y sin alcohol

Refrescos, Tónicas , Bebida Isotónica

Bajo petición:

Vinos:

Vinos blancos (Secos como Finos, Manzanillas..., Verdejos de Rueda, Semidulces tipo Barbadillo y Dulces tipo Pedro Ximenez...)

Vinos Tintos tanto de Rioja como Ribera del Duero y alguna otra denominación puntualmente, en distintas edades Jóvenes de la casa, Crianzas y algún Reserva Especial.

Champan y Cava

Copas: Wiski, Ginebra, Ron, Brandi, Aguardientes, Licores..etc.

Con licores nacionales y de importación. Servidos hasta las 24h. Y en autoservicio mas tarde. (Consultar)