

## ENTRANTES INDIVIDUALES Y PARA COMPARTIR

### STARTERS INDIVIDUALS AND TO SHARE

#### ÑOQUIS DE PATATA AL PESTO CON JUDÍAS VERDES, TOMATILLOS Y JAMÓN

POTATO GNOCCHI WITH PESTO SAUCE, GREEN BEANS, TOMATOES AND IBERIAN HAM

#### BACALAO LAMINADO CON SALMOREJO Y MEJILLONES

SLICED COD WITH COLD TOMATO CREAM AND MUSSELS

#### ASADILLO MANCHEGO CON LOMOS DE SARDINA MARINADOS Y COCA DE PAN CON ALI-OLI

BAKED RED PEPPERS WITH MARINED SARDINE ON ALI-OLI TOAST

#### JUDÍAS VERDES CON PATATA TRUFA Y HUEVO POCHE

GREEN BEANS WITH TRUFFLED POTATO AND POACHED EGG

#### GAZPACHO

COLD TOMATO AND PEPPERS CREAM SOUP

#### CARPACCIO DE REMOLACHA CON ARENQUES Y VINAGRETA DE QUESO AZUL Y YOGUR

BETROOT CARPACCIO WITH HERRINGS AND BLUE CHEESE AND YOGHURT VINAIGRETTE

#### TABLA DE QUESOS MANCHEGOS (+6 €)

MANCHEGAN CHEESE SELECTION (+6€)

#### ANCHOAS DE SANTOÑA 10 LOMOS (+10€)

CANTABRIAN ANCHOVIES 10 PIECES (+10€)

#### TORO DE ATÚN AL CAVIAR NATURAL DE ARENQUE (+12€)

TUNA TARTAR WITH HERRING CAVIAR (+12€)

#### JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA DE LOS PEDROCHES (+12€)

IBERIAN HAM FROM LOS PEDROCHES (+12€)

### Menú Noches de Quixote : 35€/ PERSONA

INCLUYE: ENTRANTE, PRINCIPAL, POSTRE, AGUA, UNA BEBIDA Y CAFÉ

INCLUDES STARTER, MAIN COURSE, DESSERT, MINERAL WATER, ONE DRINK AND COFFEE

### Menú Noches de Quixote & Cocktail : 45€/ PERSONA

INCLUYE ENTRANTE, PRINCIPAL, POSTRE, AGUA, UNA BEBIDA, CAFÉ Y COCKTAIL

INCLUDES STARTER, MAIN COURSE, DESSERT, MINERAL WATER, ONE DRINK, COFFEE AND A COCKTAIL

## PRINCIPALES INDIVIDUALES Y PARA COMPARTIR

### MAIN COURSES INDIVIDUALS AND TO SHARE

#### MERLUZA CON MANTEQUILLA NOISETTE, ALCAPARRAS Y PATATA HERVIDA

HAKE WITH NOISETTE BUTTER, CAPERS AND BOILED POTATO

#### PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA CON BIMBI Y ROMESCO

GRIDDLED IBERIAN PORK FILLET WITH BIMBI AND ROMESCO SAUCE

#### CARRILLERA DE TERNERA CON COLIFLOR Y ACELGAS

BEEF CHEEKS WITH CAULIFLOWER AND CHARDS

#### STEAK TARTAR CON HELADO DE MOSTAZA (+ 7€)

STEAK TARTAR WITH MUSTARD ICE-CREAM (+7€)

#### SALMÓN A LA PARRILLA CON ACEITUNAS Y BERENJENA

GRILLED SALMON WITH OLIVES AND AUBERGINE

#### LUBINA A LA PARRILLA CON PEPITORIA Y CAUSA DE PATATA (+3€)

GRILLED SEA BASS WITH FOWL BROTH AND POTATOES (+3€)

#### SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA CON VERDURAS Y ALI OLI (+10€)

VEAL LOIN WITH VEGETABLES AND GARLIC MAYONNAISE (+10€)

## POSTRES

### DESSERTS

#### TARTA DE QUESO ESTILO VINTAGE CON HELADO DE VAINILLA

VINTAGE STYLE CHEESECAKE WITH VANILLA ICE CREAM

#### PETIT SUISSE, SOPA DE COCO Y PIMIENTA ROSA

PETIT SUISSE, COCONUT SOUP AND PINK PEPPER

#### COMPACTO DE CHOCOLATE CON HELADO DE FRAMBUESAS

CHOCOLATE CAKE WITH RASPBERRY ICE CREAM

#### PARFAIT DE CARAMELO, HELADO NATA Y ALBARICOQUES EN ALMÍBAR

CARAMEL PARFAIT WITH CREAM ICE CREAM AND APRICOT IN SYRUP

#### YOGUR ARTESANO DE LECHE DE OVEJA CON NUEZ DE MACADAMIA, MIEL Y JENGIBRE

SHEEP MILK ARTISAN YOGHOURT WITH MACADAMIA NUT, HONEY AND GINGER