



### Picoteo

---

Chicharrones con gofio de millo	3,00€
Almogrote de cosecha con pan de leche	2,75€
Crujientes de morcilla con compota de piña	3,50€
Verduritas encurtidas con vinagre macho	2,50€
Aceitunas encurtidas en casa	3,50€

### Entrantes

---

Quesos artesanos en lascas con sus contrastes	11,50€
Ensalada de hojas con tomate, aguacate y vinagreta de frutas de temporada	8,75€
Ensalada de la abuela María ( perico, pimientos asados, papas en rodajas, cebolla roja y gofio jareado)	8,00€
Tataky de cochino negro con vinagreta de manzana y granadas	8,00€
Queso asado ahumado con compota de tomate y aloe vera	8,00€
Berenjena asada con toques de café "La Granja" y requesón de cabra	8,50€
Croquetas de puchero sobre ragut de tomates y albahaca	7,00€
Timbal de verduras a la parrilla con vinagreta de tomate seco y pipas de calabaza	8,75€
Huevos de Jabada estrellados con papas de color y cebolla de guayonje	7,50€

### De cuchara

---

Salmorejo de tomates de la finca con huevos de jabada y virutas de queso	4,75€
Potaje de berros con contrastes de tradición	5,00€
Garbanzos con pulpo y sofrito de verduras	8,00€

### Platos principales

---

Arroz meloso con bacalao y coliflor	11,50€
Pasta fresca con higaditos de conejo, tomate y albahaca	8,00€
Pulpo embarrado asado con cebolletas y batata	15,50€
Taco de bacalao confitado en aceite con encebollado clásico	15,50€
Pollo de corral en guiso de almendras y azafranillo sobre arroz	9,00€
Conejo encebollado con majado de especias	12,00€
Cochino negro a baja temperatura, lacado con miel de palma	14,00€
Hamburguesa gourmet con chutney de tomate y tempura de cebolla	10,50€
Solomillo de añejo asado con menestra de verduras y papas risolada	16,00€

### Opciones de Menús

---

Menú de picoteo, solo para el almuerzo	18,00€
Menú degustación de temporada	39,00€

### Endúlzate la vida

---

Texturas de chocolates	4,50€
Tartita de manzana tibia con helado de vainilla	4,00€
Plátano caramelizado con cítricos y galleta de canela	4,00€
Cre moso de arroz con leche elaborado con leche de cabra	3,50€
Borrachito de malvasía con jalea de hinojo y verduritas encurtidas	4,00€
Fruta de temporada con aromáticas de la finca	3,00€
Servicio de mesa por persona	1,20 €

IGIC incluido en el precio

Este establecimiento tiene a su disposición un documento informativo sobre alérgenos según exigencias del Reglamento 1169/2011 sobre información obligatoria al consumidor

