

EL PRADO

LOUNGE RESTAURANT



HOTEL
LA CAMINERA
CLUB DE CAMPO

VINOS

Espumosos

	Copa	Botella
Noc Brut Prestige 2019, VT Castilla	8	35
Raventos i Blanc de Nit 2021, Conca del Riu Anoia	7	32
José Michel & Fils Brut Tradition, AOC Champagne	12	45

Dulces, soleras y generosos

Lustau Manzanilla Papirusa 37cl., Sanlúcar de Barrameda	4	20
Emilio Hidalgo Oloroso Villapanés, Xerez-Jerez-Sherry	10	50
Niepoort Tawny, Porto	6	25
Quinta do Noval L.B.V, Porto	8	38
Néctar de Farruche 50 cl 2022, Valdepeñas	7	30
Finca Antigua Moscatel 2022, La Mancha	5	20

Rosado

Avienne Garnacha 2022, VT Castilla	6	27
Sirena del Maar Syrah 2022, VT Castilla	6	27

Blancos de La Mancha

Garagewine Airén 2022, VT Castilla	5	22
Media Legua Viñas Viejas Airén 2022, Valdepeñas	7	30
Guadianeja Encascada Alto Hungrao 2022, VT Castilla	5	22
Finca Rio Negro Gewurztraminer 2021, VT Castilla	6	25
Son d Sol Pedro Ximénez Seco 2021, VT Castilla	6	25
El Beso Chardonnay 2020, Pago Guijoso	6	25
Talva Fermentado en Barrica 2019, Pago del Vicario	6	25

Otros blancos

	Copa	Botella
Miña Rula Godello 2022, Valdeorras	6	25
Zárate Albariño 2022, Rías Baixas	7	30
Marqués de Riscal Finca Montico 2022, Rueda	7	30
Abel Mendoza Viura 2021, Rioja	8	35
12 Lunas Chardonnay y Gewurztraminer 2022, Somontano	6	25

Tintos de La Mancha

Casa La Nava 12 Meses 2021, Valdepeñas	7	32
Calar del Rio Mundo 2016, VT Castilla	7	30
Río Negro Tinto 2018, VT Castilla		30
La Viña es Bella Garnacha 2021, VT Castilla	6	25
A Dos Manos Garnacha 2020, Métrida	6	25
Pino Bobal 2021, Manchuela	8	35
La Cueva Colorá Cencibel 2020, VT Castilla	6	25
Noqueado Tempranillo 2020, La Mancha	6	25




Otros tintos

Dido 2020, Montsant		30
Viña Ardanza Reserva 2015, Rioja		38
Dominio de Atauta 2020, Ribera del Duero	9	40
La Cendra Garnacha 2021, Cebreros	8	38
Casa Castillo Monastrell 2021, Jumilla	5	22
Las Sabias 2019, Toro	7	30
Mastines Garnacha Tintorera 2017, Ribera del Guadiana		40
ARX 2019, VT Cádiz	8	35
AD Fines Pinot Noir 2019, Penedès		45


Si no encuentra la referencia deseada, disponemos de carta de vinos.
Por favor, consulte con nuestro personal

LOUNGE RESTAURANT

Tapas y entrantes

Croquetas de jamón ibérico, boletus o mixtas (8 un.)	15
Anchoas de Santoña en tosta crujiente y tomate (por unidad)	2,50/und
Ensaladilla rusa	14
Sopa Castellana con sus sacramentos	16
Sopa de cebolla con queso «Taray» ahumado 	14
Arepas de rabo de toro o de costilla asada con guacamole y pico de gallo	6,50/und
Arepas de perdiz y liebre, aguacate y pico de gallo	6,50/und
Salteado ligero de verduras con crema de chirimivía y polvo de aceituna negra	17
Pulpo, espuma de queso manchego, crema de pimentón de La Vera y ajada	20
Ceviche de atún rojo «Balfego»	24
Huevo a baja temperatura, crema de patata trufada y caldo de boletus	19
Tabla de quesos artesanos de La Mancha y su acompañamiento	21
Jamón ibérico de bellota del Valle de los Pedroches	34
Tomate “aliño”, crema de aguacate y rúcula 	15
Ensalada de perdiz de tiro, aliño de su escabeche, granada y pistacho	16
Ensalada La Caminera con salsa César, aceituna negra, pollo frito, bacón y queso curado 	16

Arroces y pastas

Arroz negro de sepia y langostinos con alioli (mín. 2 personas)	22
Arroz de verduras (mín. 2 personas) 	19
Arroz meloso de bogavante (mín. 2 personas)	28
Arroz “La Caminera” con perdiz, conejo y boletus (mín. 2 personas)	20
Rigatoni o fettuccini con su elección de salsa (tomate casero, pesto o carbonara)	15


Del mar

Bacalao a baja temperatura crema de cebolla y aceituna negra	26
Merluza al vapor, crema de puerros y chalotas asadas	25
Rodaballo, patatas baby asadas y emulsión de aceituna verde y piparra	27
Lubina con caldo de atún rojo, sriracha y champiñones	26

De la tierra

Chuletón de vaca madurada (1kg), patatas fritas y pimientos de Padrón (30 min. de preparación)	48
Lomo de venado, crema de setas y castañas guisadas	26
Ragú de jabalí, dados de patata y salteado de verduras	24
Paletilla de cordero lechal al tomillo y romero, crema de calabaza y espinacas	28
Solomillo de ternera, salsa de piquillos y papada ibérica	28
Pechuga de pollo a baja temperatura al orégano, limón y con arroz salvaje	21
Hamburguesa de vaca madurada, queso cheddar, tomate, beicon y huevo	19
Hamburguesa de venado con queso de cabra, tomate, beicon y huevo	19
La Caminera Club Sandwich	17

Postres

Crème brûlée de pistacho con helado de avellana	9
Cremoso de mandarina, almíbar de vainilla y canela con helado de chocolate	9
Tarta de queso manchego, crumble y coulis de frutos rojos	9
Soufflé de chocolate 70% y helado de vainilla	10
Milhojas de chocolate blanco y manzana verde. Helado de caramelo	9
Torrija caramelizada, sopa de coco y helado de leche merengada	10
Fruta de temporada 	6
Helado - 2 quenelles -	7
Copa de helado - 3 quenelles - fruta natural y nata montada	10

Precios en euros IVA incluido. Disponemos de carta de alérgenos
Precio de Pan 1,50 € por persona

 Opción Vegana