

reforma



## LA TRADICIÓN

### Paisajes manchegos

Esferificación de aceituna y encurtido de Almagro  
Crujiente de anchoa de Santoña y pepinillo  
Texturas de paella árabe  
Magdalena de pisto manchego, yema curada y huevas de trucha

### Para empezar

Ensalada de pollo en pepitoria y tosta al curry  
Carpaccio de torreznos, gachas manchegas y trufa

### Para continuar

Bacalao al pil pil, mayonesa de ajo negro y suquet de cangrejos de río  
Cordero manchego en dos cocciones, castañas,  
queso Manchego y crema de zanahorias con jengibre

### Postres

Chocolate de invierno y helado de calabaza  
Flores, helado de toffee y jengibre

### Petit Fours

80 €

Maridaje propuesto por nuestra sumiller: 40 €

## LA FINCA LA CAMINERA

### Paisajes manchegos

Esferificación de aceituna y encurtido de Almagro  
Crujiente de anchoa de Santoña y pepinillo  
Texturas de paella árabe  
Magdalena de pisto manchego, yema curada y huevas de trucha

### Para empezar

Ensalada de pollo en pepitoria y tosta al curry  
Escabeche de remolacha, lomo de jabalí y esfera de queso Manchego

### La caza

Royal de conejo de La Caminera y crema de zanahorias  
Pato lacado con hierbas aromáticas de la finca  
y cromatismo de verduras

### Postres

Chocolate de invierno y helado de calabaza  
Flores, helado de toffee y jengibre

### Petit Fours

100 €

Maridaje propuesto por nuestra sumiller: 50 €

## LA RETAMA

### Paisajes manchegos

Esferificación de aceituna y encurtido de Almagro  
Crujiente de anchoa de Santoña y pepinillo  
Texturas de paella árabe  
Magdalena de pisto manchego, yema curada y huevas de trucha

### La Mancha con las manos

Atascaburras  
Buñuelo de anguila ahumada  
Brocheta de mollejas de cordero  
Crujiente de arroz y hongos

### Para empezar

Ensalada de pollo en pepitoria y tosta al curry  
Carpaccio de torreznos, gachas manchegas y trufa  
Yema de huevo de gallina castellana,  
guiso de cresta de gallo y setas

### Pescado

Sardina curada en cuba y texturas de cebolla  
Bacalao al pil pil, mayonesa de ajo negro y suquet de cangrejos de río

### Carne

Cordero manchego a baja temperatura,  
castañas, queso Manchego y crema de zanahorias con jengibre  
Perdiz de la finca con col y sopa de morcilla de arroz

### Postres

Flor manchega con anís y limón  
Cremoso de arroz con leche y pera al vino tinto de Valdepeñas  
Chocolate de invierno y helado de calabaza

### Petit Fours

120 €

Maridaje propuesto por nuestra sumiller: 60 €

Los menús son servidos exclusivamente para todos los comensales de la mesa.

Servicio de pan y agua incluidos.

Selección de 4 quesos de La Mancha: 6 €

Alergias: Tenemos a su disposición carta de alérgenos.

El menú Retama no será servido más tarde de las 15 h ni de las 22:30 h en el servicio de cenas.

Debido al uso de productos locales y de temporada, la composición de los menús puede variar sin previo aviso.

IVA incluido