

Postres

Nuestra Tarta de Queso de Cabra Verata
con nueces, miel y maracuyá
6.50

Torrija al Estilo Hacienda Zorita
de pan brioche, con crema de almendra y helado de café
6.50

Leche Frita
con crema inglesa y helado de avellana
6.50

Nuestro Helado de Óleo de Padva
chocolate blanco y bizcocho de almendra
6.50

Higos al vino Syrah
con nuestro helado de queso cabra Verata
6.50

Tarta de Chocolate
con rosquilla de Ledesma
6.50

Nos gusta compartir

Nuestro Jamón Ibérico de Bellota Cortado a Cuchillo 25
con tostas de pan de hogaza, tomate natural y nuestro Óleo de Padua

Pizarra de Quesos de Nuestra Organic Farm
selección de 3 16
selección de 5 20

Pizarra de Nuestros Ibéricos de Bellota
selección de 3 20
selección de 5 22

Croquetas Hacienda Zorita 12
con nuestro jamón Ibérico de bellota

Foie de Pato Fresco 19
con bollo maimón, kiko salado y compota de berenjena

Alcachofas 15
y nuestro jamón Ibérico de bellota y aceite Hacienda Zorita

Torrezno Ibérico Crujiente 14
con patata machacona y piparra

De nuestro huerto

Ensalada de Padua 14
con nuestra cecina, burrata y nuestro bálsamo de Padua

Ensalada de Perdiz Escabechada 16
con higos y reducción de nuestro vino Syrah

Ensalada de Setas de Cardo 16
con nuestra Torta de la Dehesa y vinagreta de frutos secos

Arroz y Pasta

Arroz Meloso de Matanza <i>con nuestros Ibéricos y crujiente de nuestro queso curado</i>	16
Espagueti Negro <i>con crema de cardo, almendra y lazos de langostino</i>	15
Macarrones de la Jefa <i>con salsa de tomate casera, nuestro chorizo Ibérico de bellota y nuestro queso curado</i>	12

De cuchara

Sopa de Crema Castellana <i>con yema y crujiente de nuestro jamón Ibéricovde bellota</i>	12
Lo Mejor de Nuestro Huerto <i>con huevo baja temperatura, caldo Ibérico y crujiente de nuestro jamón Ibérico de bellota</i>	12

Pescados

Lubina Salvaje Asada <i>con verduras a la brasa, crema de ajo tostado y mojo verde</i>	23
Bacalao Asado al Horno <i>con alubias negras y crema de marisco</i>	22
La Captura del Día	S/M

Carnes

Entrecot de Morucha <i>con patatas y pimientos de nuestro huerto</i>	23
Solomillo de Morucha <i>con setas de temporada, chalotas y mostaza</i>	24
Carrilleras Ibéricas Estofadas <i>a nuestro vino Syrah y patatas provenzal</i>	20
Albóndigas de Lechazo <i>con panceta ahumada, boletus y nuestro vino Verdejo</i>	18
Tataki de Presa Ibérica <i>con brotes de soja y sofrito de ajo</i>	22