



## CARTA RESTAURANTE CARAVANTES

### ENSALADAS

|   |     |
|---|-----|
| Ensalada de burrata con tomate confitado y ahumado                  | 12€ |
| Ensalada de ventresca con asadillo, tomate cherry y cebolla curtida | 12€ |
| Ensalada de codornid en escabeche con pisto manchego y queso feta   | 12€ |

### EMBUTIDOS Y QUESOS

|  |        |
|--|--------|
| Jamón de cebo de campo 100% ibérico con pan cristal, tomate y aceite (85g)           | 21.50€ |
| Cecina de ciervo con pan cristal (100g)  | 22€    |
| Tabla de quesos "Jiménez nieta" con mermeladas y nueces                              | 20€    |
| Tabla de ibéricos con pan cristal, tomate y aceite (chorizo, salchichón y lomo 150g) | 19€    |

### ENTRANTES

|   |     |
|---|-----|
| Dúo de croquetas (8uds.)  | 13€ |
| Buñuelo de bacalao con mahonesa especiada y queso parmesano (6uds.) | 13€ |
| Alcachofas fritas con pisto manchego y cecina de ciervo             | 15€ |
| Tartar de salmón con guacamole y encurtido                          | 16€ |
| Pan bao de carrillera sriracha mayo y cebolla encurtida (2uds.)     | 10€ |





## CARTA RESTAURANTE CARAVANTES

### PESCADOS

|  |     |
|--|-----|
| Tataki de atún con tomate confitado, pesto y alga wakame       | 15€ |
| Salmón con miso y ali oli de cítricos con naranja y brotes     | 18€ |
| Pata de pulpo con crema de patata y pimentón de la vera (200g) | 30€ |

### CARNES

|  |     |
|--|-----|
| Costilla de ternera asada con tortillas de maíz, guacamole y cebolla encurtida     | 29€ |
| Solomillo de ternera con parmentier de patata trufada y piquillos asados           | 26€ |
| Entrecot de ternera con 30 días de maduración, patatas panaderas y padrones (450g) | 33€ |
| Rabo de toro deshuesado, crema de boniato y manzana caramelizada                   | 27€ |

### POSTRES

|   |       |
|---|-------|
| Coulant de turrón, crumble de almendra, toffe y helado                                  | 7€    |
| Tarta de manzana caliente y helado de vainilla  | 6.50€ |
| Tarta cremosa de queso manchego, coulis frutos rojos, helado yogurt y frutos del bosque | 7€    |
| Tiramisú de donut   | 4.50€ |
| Torrija de chocolate con helado de baileys  | 8.50€ |
| Helados variados  | 6€    |



Una gastronomía con raíces y traición





# MENÚ DEGUSTACIÓN

Mínimo 2 personas

## A COMPATIR

Tartar de salmón con guacamole y encurtidos

Croquetas de jamón y buñuelo de bacalao

Tataki de atún, tomate confitado con pesto verde y alga wakame

Pan bao de carrillera sriracha mayo y cebolla encurtida

## POSTRES

Coulant de turrón

Tiramisú de donut

**40€**

Bebidas incluidas.

