

## Entrantes Fríos

---

- Ensalada de codorniz en escabeche con sus propias verduras ————— 14,00 €
- Ensaladilla rusa ————— 12,00 €
- Ajoarriero ————— 12,00 €
- Steak tartar de vaca gallega, emulsión de yema y encurtidos ————— 19,00 €

## Entrantes Calientes

---

- Croqueta de la casa ————— 3,00 €/und.
- Profiterol de morteruelo ————— 3,00 €/und.
- Verduras de invierno con requesón y sardina ahumada ————— 14,00 €
- Mollejas de ternera con mantequilla negra ————— 16,00 €
- Flor de alcachofa con huevo poché y crema de sobrasada ————— 14,00 €
- Oreja a la plancha con aire de ajo asado ————— 12,00 €

## Principales

---

- Bacalao al pilpil \_\_\_\_\_ 17,00 €
- Rodaballo asado con refrito \_\_\_\_\_ 25,00 €
- Solomillo de vaca con patatas asadas \_\_\_\_\_ 23,00 €
- Cordero asado con ensalada de bulgur y su jugo \_\_\_\_\_ 16,00 €
- Codillo confitado con crema de calabaza \_\_\_\_\_ 18,00 €
- Olla de alubias estofadas \_\_\_\_\_ 14,00 €
- Gazpacho manchego \_\_\_\_\_ 13,00 €
- Arroz meloso de mercado (*Mínimo 2 raciones*) \_\_\_\_\_ 14,00 €

*Servicio de pan _____ 1,50 €/und.
------------------------------------

## Postres

---

- Natillas con helado de galleta y yema dulce \_\_\_\_\_ **6,00 €**  
*Equilibrio 9 Monastrell, D.O. Jumilla* \_\_\_\_\_ **3,50 € / Copa**
- Tarta de queso al horno \_\_\_\_\_ **6,00 €**  
*Cava Rosado Pasión Brut, D.O. Cava de Requena* \_\_\_\_\_ **3,50 € / Copa**
- Tarta cremosa de chocolate \_\_\_\_\_ **6,00 €**  
*1564 Petit Verdot, I.G.P Tierra de Castilla* \_\_\_\_\_ **3,50 € /Copa**
- Gin Tónico en texturas \_\_\_\_\_ **7,00 €**  
*Pasión Moscatel, D.O. Utiel-Requena* \_\_\_\_\_ **3,50 € / Copa**
- Pavlova rellena de cremoso de frutos rojos \_\_\_\_\_ **7,00 €**  
*Pasión Bobal rosado, D.O. Utiel-Requena* \_\_\_\_\_ **3,50 € / Copa**



## Menú Gastronómico Bercial

### APERITIVO DE BIENVENIDA:

- Croqueta de la casa.

### ENTRANTES A COMPARTIR:

- Ensalada de codorniz en escabeche con sus propias verduras.
- Verduras de invierno asadas, requesón y sardina ahumada.
  - Oreja a la plancha con aire de ajo asado.
- Flor de alcachofa, sobrasada y huevo poché.

### PRINCIPAL INDIVIDUAL A ELEGIR:

- Solomillo de vaca a la brasa con patatas.
  - Bacalao al pil pil.

### POSTRE INDIVIDUAL:

- Gin Tonic en texturas (Gelatina de Gin Tonic con espuma de tónica y sorbete de limón).

**Precio: 48€ por persona**

\*Pan y café incluidos. Bebidas no incluidas.

#### Nuestra recomendación de armonía — 20,00 €

- Aperitivo de bienvenida - Copa Cava Pasión Cuvee Reserva
- Entrantes - Copa de Bercial Blanco
- Principal - Copa de Bercial Tinto
- Postre - Cava Pasión Cuvee Rosado

## Menú Degustación Pasión

•

### Todos los platos son individuales:

- Croqueta de la casa.
- Profiterol de morteruelo.
- Ensalada de codorniz escabechada con sus propias verduras.
- Flor de alcachofa con crema de sobrasada y huevo poché.
- Bacalao al pil pil.
- Cordero asado con ensalada de bulgur y su jugo

### POSTRE A ELEGIR :

- Tarta de queso.
- Tarta de chocolate.

**Precio: 40€ por persona**

*\*Pan y café incluidos. Bebida no incluida.*

### Nuestra recomendación de armonía — 15,00 €

- Aperitivo de bienvenida - Copa de Cava Pasión Cuvee
- Entrantes - Copa de Pasión Bobal (Rosado o Tinto)
- Principales - Copa de Pasión Bobal (Rosado o Tinto)
- Postre - Cava Pasión Cuvee Rosado



## Menú Gastronómico Fuenteseca

### APERITIVO DE BIENVENIDA:

- Croqueta de la casa.

### ENTRANTES A COMPARTIR:

- Ensalada de verduras de invierno asadas, requesón y sardina ahumada.
- Nuestro ajoarriero.
- Flor de alcachofa, sobrasada y huevo poché.

### PRINCIPAL INDIVIDUAL A ELEGIR:

- Arroz meloso de mercado.

### POSTRE INDIVIDUAL:

- Tarta de queso y toffee.

**Precio: 35€ por persona**

\*Pan y café incluidos. Bebidas no incluidas.

#### Nuestra recomendación de armonía — 12,00 €

- Aperitivo de bienvenida - Copa Cava Pasión Cuvee
- Entrantes - Copa de Fuenteseca Rosado
- Principal - Copa de Fuenteseca (Blanco o Tinto)
- Postre - Cava Pasión Cuvee Rosado



## Menú Grupos

disponible de lunes a viernes

•

### PARA COMENZAR:

- Croqueta de la casa.
- Tortillita de habitas guisadas con jamón.
- Caballa marinada, cremoso de aguacate y manzana verde.

### PRINCIPAL A ELEGIR:

- Arroz negro meloso con emulsión de azafrán.
- Carrilleras estofadas con cremoso de malanga y vainilla.

### POSTRE :

- Pavlova rellena de frutos rojos.

**Precio: 25€ por persona**

\*Pan y café incluidos. Bebidas no incluidas.