

CARTA

DIC 2018

PARA QUE LO COMPARTAS

IBERICOS	Jamón	25.00	
DE BELLOTA :	Lomo	16.00	
	Fuente completa (Lomo, Jamón, Queso, Chorizo, Salchichón)		21.00
QUESOS :	Queso Manchego	12.00	
	Tabla de quesos seleccionados	15.00	
	Tenderete de anchoas de Santoña con pan de pueblo, alioli y pan tumaca		2.50
CALENTITOS :	Buñuelos de bacalao al Orly	13.00	
	Croquetas de picadillo de jamón	8.00	
	Langostinos en pasta kataifi con chipirones y verduritas	14.00	
	Tosta de foie y membrillo con manzana caramelizada	14.00	
	Dados de queso camembert empanados y salsa de frambuesa	14.00	
	Mil hojas de Morcilla con crema de piquillo	13.00	
	Alcachofas a la plancha en flor confitada con j. ibérico y escamas de sal mandón	14.00	

ENSALADAS SIEMPRE CON GRACIA

Ensalada gourmet con crujiente de cheddar rojo y calamares encebollados	13.00
Ensalada de pollo crujiente con cereales, dados de parmesano y salsa de Yogourt	14.00
Ensalada de escarola, piña y queso de cabra	14.00

PESCADOS DE TEMPORADA

Merluza con langostinos y tomate pochado al tomillo	20.00
Bacalao con pisto de la tierra	16.00
Rodaballo al horno con piperada de tomate y anillo de chipirones	21.00
Tentáculo de pulpo a la plancha con crema de patata trufada y chips de alcachofas	23.00

CARNE EN SU PUNTO

Secreto ibérico con cebolla caramelizada en crema de batata y boletus	15.00
Solomillo de ternera a la plancha con salteado de setas tapón y toques de mostaza	20.00
Trinchado de vaca vieja con salsa romescu y puerros	25.30
Confit de pato a la naranja con tomillo y frambuesa	14.00

POSTRES QUE NO ENGORDAN

Tarta de manzana caliente con helado de la abuela	6.60
Cheesecake con frutos rojos	6.60
Soufle de helado de mandarina	6.60
Pastel de ricotta al caramelo	6.60





PALOMAREJOSGOLF

VINOS

DENOMINACION
DE ORIGEN

CASTILLA LA MANCHA

SUMMA VARIETALIS. 2013. Malpica de Tajo (Cabernet Sauvignon, Petit verdot, Syrach)	20,00
MARTUE. La Guardia. Crianza 2013 (Cabernet Sauvignon, Cencibel, Petit verdot, Syrach)	16,00
PAGO FLORENTINO. Ciudad Real. 2014 Cencibel	25,00
VINCULO. Campo de Criptana. Crianza. Cencibel	14,00
DOMINIO BACO. Tempranillo	12,00
HERENCIA REAL. Tempranillo	14,00

TIERRA DE CASTILLA

MONTALVO. Wilmot. Argamasilla Alba 2012. Cabernet Sauvignon	15,00
FINCA CONSTANCIA. Parcela 23. Otero 2015. Cencibel	14,00



DENOMINACION
DE ORIGEN

JUMILLA

JUAN GIL. Jumilla. 4 meses. Monastell

18,00

MADRID

LAS GARNACHAS. del Rincón. Madrid 2016. Garnacha

15,00

EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO. Trujillo 2016. Tempranillo

18,00

RIOJA

SIERRA DE CANTABRIA. Haro 2014. Tempranillo

16,00

RAMON BILBAO. La Guardia. Crianza 2014. Tempranillo

16,00

VIÑA VIGENZA. La Guardia. 2014 Crianza. Tempranillo. Garnacha. Mazuelo

12,00 (RECOMENDADO DE LA CASA)



RIBERA
DEL DUERO

PAGOS DE VALCERRACÍN. Peñafiel. Roble. Tinta País	16,00
ETIEN. Aranda de Duero. Roble .Tinta País	11,00
ALTOS DE TAMARRÓN. Olmedillo de Roa. Reserva 2013. Tinta País	18,00
PROTOS 27. Peñafiel. Crianza 2015. Tinta País	25,00
BOSQUE MATASNOS. Peñaranda. Crianza 2015. Tinta País Malbec. Garnacha Merlot	30,00
LA PLANTA. Viñaranda. 6 meses. Barrica. Tinta País	16,00
CARMELO RODERO. Pedrosa del Duero. 9 meses. Barrica. Tempranillo	17,00



BLANCOS

HOYO CARDENAS. Chardonay	12,00
PAGO DE VALDERRACIN. Peñafiel Verdejo	13,00
OLIEGOS. Rueda Verdejo	10,00
FRAGANCIA N 6. Otero Moscatel	12,00
MARTUE. La Guardia Chardonay	14,00
JOSE PARIENTE. La Seca Verdejo (Mejor vino blanco del año 2017)	16,00
VIÑA CALERA. Rueda Verdejo Sauv blanc	11,00
ABAD DON BUENO. Bierzo Godello	13,00
HACIENDA REAL. Airen	14,00



ESPUMOSOS

SEÑORÍO DE ORGAZ. Toledo	10,00
VALLE DEL LOIRA. Cremant de Loira. Impetus. 48 meses. Chemin blanc Chadornay	25,00

CAVA D.O RIOJA

ATARDI. La Guardia. Viura	22,00
---------------------------	-------

CUEVA

CAROLUS. Brut Nature. Toledo. Chardonnay Airen Macabeo	18,00
--	-------



POSTRES

Don P.X Pedro Ximenez	20,00
(por copa)	3,00