

*Todos los menús incluyen bebida

Menú 1 - 20€

(Lunes a viernes)

ENTRANTES

Tabla de queso manchego D.O. La Mancha de La Jaraba con almendras fritas

Tostadas de morteruelo con crujiente de jamón

PRIMEROS DEL MENÚ DEL DÍA: Platos de temporada

SEGUNDOS DEL MENÚ DEL DÍA: Carne o pescado

POSTRE CASERO

Menú 2 - 30€

ENTRANTES

Tabla de queso manchego D.O. La Mancha de La Jaraba con almendras fritas

Lomo de orza con sus aliños (alioli y pisto manchego)

Atascaburras de bacalao con frutos secos, regado con AOVE "Pago de la Jaraba" D.O. la Mancha

PLATO PRINCIPAL: Gazpachos manchegos con pollo de corral y conejo

POSTRE CASERO

Menú 3 - 35€

ENTRANTES

Embutidos ibéricos y queso manchego D.O. "La Mancha" de La Jaraba

Tomate raf con ventresca de atún y cebollas al aceto balsámico

Calamar a la andaluza con ali-oli casero

PLATO PRINCIPAL: Arroz campero meloso con alcachofas, setas y ajos tiernos (pollo de corral y conejo)

POSTRE CASERO

Menú 4 - 40€

ENTRANTES

Jamón ibérico de cebo con sus aliños y queso manchego D.O. La Mancha de La Jaraba

Ensaladilla en timbal con ventresca y mayonesa de aguacate

Revueltos de trigueros y setas

PRIMER PLATO: Bacalao confitado con AOVE aromatizado, con salteado de verduras

SEGUNDO PLATO: Solomillo ibérico a la parrilla con hongos y salsa de trufa

POSTRE CASERO

Menú infantil - 18€

ENTRANTES: Macarrones napolitana (tomate y queso)

PLATO PRINCIPAL: Filetes de pechuga de pollo a la plancha con patatas

POSTRE CASERO

*Todos los menús incluyen bebida

Menú compartir - 49€/persona

Migas de vendimia con uvas
Hummus de pistacho local
Mantequilla casera
Ensaladilla cremosa con Azafrán de La Mancha
Croqueta de atascaburras con pan de Ajo Tostado
Bacalao, cremoso de patata y queso al romero
Abanico ibérico con caldereta de Ajo Negro y frutos secos
Ravioli de piña, lima-limón
Petit fours

Menú degustación - 88€/persona

Menú degustación gastronómico con maridaje de vinos. Consiste en 7 pases con 7 copas de vino distintas como maridaje.



Casa Lorenzo
HOTEL RESTAURANTE

*Todos los menús incluyen bebida

COMENZAMOS

Queso Manchego artesano semicurado
"Pago de la Jaraba"

PRIMEROS A ELEGIR: dos guisos de temporada, un plato de pasta o un plato de verdura.

SEGUNDOS A ELEGIR: dos carnes o dos pescados.

POSTRES A ELEGIR: dos postres caseros, fruta de temporada o Miguelito de la Roda.

BODEGA

Vino tinto y blanco Pago de la Jaraba,
Agua

Café o infusión

29€/persona