

*Carta de
Comidas Típicas
Castellanas
Por encargo*



Comidas Típicas

(Mínimo para 6 cubiertos)

1) Cocido castellano (20 €)

Garbanzos, ternera, gallina de corral, hueso de espinazo, morcilla de orza, tocino, judías verdes, zanahorias, nabo, etc.

2) Puchero de Talayuelas (20 €)

Bajocas (judías pintas), ternera, gallina de corral, hueso de espinazo, morcilla de orza, judías verdes, etc.

3) Patatas guisadas con hongos y costillas (18 €)

Patatas del terreno, costillas adobadas, hongos, etc.

4) Patatas guisadas con bacalao y huevos (18 €)

Patatas del terreno, bacalao en salazón, huevos de corral, etc.

5) Gazpacho de pastores (20 €)

Torta de pastores (cenceña), torreznos, hígado picado, etc.

6) Alubias blancas con perdiz y boletus (30 €)

Alubias blancas, perdiz escabechada, boletus vinícolas del terreno, etc.

7) Bajocas estofadas con chorizo y oreja (20 €)

Bajocas (judías pintas), chorizo de orza, oreja, etc.

8) Migas Ruleras (18 €)

Pan de pueblo, torreznos, uvas, pimientos, ajos, etc.

9) Arroz empedrado (20 €)

Arroz, bajocas (judías pintas), longaniza, costillas de orza, etc.

10) Caldereta de Cordero (25 €)

Cordero del terreno, ajos, vino de la zona, etc.

11) Carnes a la Brasa (25 €)

Chuletas de cordero de Talayuelas, forro, panceta, morcillas, y chorizos.

Precio por cubierto

18 € * 20 € * 25 € * 30 €

Incluye:

*Pan, agua mineral, vino de la casa, o cerveza nacional
o refresco,*

Ensalada y Cesto de frutas del tiempo.

Complementos optativos

(Ver cartas de cenas y vinos)

*Entrantes, Raciones,
otros Segundos,
otros Postres,
Café, Infusiones,
Orujos y Copas*

*Las comidas de encargo deberán solicitarse con una antelación
mínima de 24 horas.*

Se realizará una sola comida típica por encargo.