

Postres

Fruta del tiempo.....	2,5 €
Naranja preparada con aceite y canela.....	3,5 €
Tarta helada	4,0 €
Copa de helado con nueces (verano).....	3,5 €
Mousse de yogur, café o chocolate.....	4,0 €
Flan de huevo con nata	3,5 €
Queso de oveja con membrillo.....	3,5 €
Arrope.....	4,0 €
Alajú conquense.....	4,0 €
Surtido de dulces de Talayuelas.....	6,0 €

Bebidas

Agua mineral.....	1,5 /2,5 €
Cerveza.....	1,5 €
Refrescos y gaseosas.....	1,5 €
Vino de la casa botella / copa.....	5,0 /1,0 €
Otros vinos (consultar carta)	
Café de puchero.....	1,2 /1,5 €
Infusiones y té (consultar carta).....	1,2/1,5 €
Orujos y Licores.....	3 €
Copas.....	4,0/8,0 €

*** IVA incluido***



CARTA DE CENAS

Raciones Típicas

<i>Sartén de morteruelo conquense.....</i>	9,0 €
<i>Sartén de gachas con guindillas.....</i>	8,0 €
<i>Cazuelita de ajo arriero con piñones.....</i>	9,0 €
<i>Gazpacho de pastores con uvas.....</i>	9,0 €
<i>Pisto manchego con lomo.....</i>	10,0 €
<i>Queso curado de oveja.....</i>	5,0/8,0 €
<i>Jamón de Talayuelas.....</i>	6,0/10,0 €

Especialidades

<i>Queso de cabra gratinado con nueces.....</i>	8,0 €
<i>Croquetas artesanas.....</i>	10,0 €
<i>Habitas fritas con jamón y hierbabuena.....</i>	10,0 €
<i>Medallones de morcilla de Talayuelas.....</i>	8,0 €
<i>Revuelto de morcilla con manzana.....</i>	9,0 €
<i>Espinacas rehogadas con pasas y piñones.....</i>	8,0 €
<i>Lomo de orza laminado con compota de naranja.....</i>	10,0 €

Ensaladas

<i>De tomate aliñado al aceite de laurel.....</i>	6,0 €
<i>Verde con frutos secos, queso y miel.....</i>	8,0 €
<i>De espárragos blancos con ventresca y pimientos del piquillo...</i>	12,0 €
<i>De lechuga con miel de Romero de Talayuelas.....</i>	6,0 €

Platos de Cuchara

<i>Pucherede Serrano.....</i>	4,0 €
<i>Consomé al Jerez.....</i>	3,5 €
<i>Sopa de Cocido castellano.....</i>	4,0 €
<i>Gazpacho andaluz (verano).....</i>	3,5 €
<i>Crema de verduras... ..</i>	5,0 €
<i>Cardo con almendras (mínimo dos).....</i>	8,0 €
<i>Judías pintas estofadas con jamón.....</i>	6,0 €

Pescados y Carnes

<i>Lomos de merluza hervidos al aceite de boletus.....</i>	12,0 €
<i>Atún a la plancha con jaranga.....</i>	12,0 €
<i>Chorizo/Morcilla / Longaniza o Costilla de orza.....</i>	2,0 €
<i>Plato de Matanza.....</i>	14,0 €
<i>Picantón con setas.....</i>	12,0 €
<i>Pularda campera con frutos secos.....</i>	12,0 €
<i>Codornices en escabeche sobre lecho verde.....</i>	9,0 €
<i>Perdiz escabechada con higos y ciruelas.....</i>	18,0 €
<i>Faisán confitado</i>	16,0 €
<i>Estofado de ciervo con mermelada artesana.....</i>	12,0 €
<i>Chuletas de cordero de Talayuelas a la plancha.....</i>	12,0 €
<i>Solomillo de ternera a la plancha.....</i>	15,0 €

*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, nabó, 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 (cencaña), hígado picado, carnes de caza, 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 o garbanzos, longanizas, 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, morcillas, chorizos y longanizas.

Precio por cubierto

18 € * 20 € * 25 € * 30 €

Incluye:

*Pan, agua mineral, vino de la casa, o cerveza o refresco,
Ensalada y Cesto de frutas del tiempo.*

Complementos optativos

(Ver cartas de cenas y vinos)

*Entrantes, Raciones,
otros Segundos,
otros Postres,
otros Vinos,*

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.

**** IVA incluido ****

Si quiere disfrutar del campo sin tener que interrumpir su excursión para comer

La Casa Grande le sugiere llevar una

“CESTA CAMPERA”

Compuesta por:

I) Torta de Magras, Tortilla española, Filetes empanados, Pimientos fritos, Tomates, Aceitunas aliñadas, Fruta, Pan, Vino/Cerveza /o Agua.

** 36 € / 60 € (para 2 ó 4 personas)*

II) Embutidos de Talayuelas (Herradura de chorizo dulce, de chorizo picante, de salchichón, de longaniza de Pascua), Huevos duros, Tomates, Aceitunas aliñadas, Pan, Vino/ Cerveza/ o Agua.

** 36 € para cuatro personas*

(Cesta no incluida)

*Los encargos deben realizarse con un día de antelación.
Las tortas de magras se cocinan en el horno de leña del pueblo.*

