



**FERIA
OCHO**

Nuestros platos estrella

<i>Huevos rotos con carabinero y majao en su jugo</i>	25
<i>Broken eggs with prawns and their juice,</i>	
<i>Flor de alcachofa con velo de panceta ibérica y foie mi-cuit (4 unidades)</i>	18
<i>Artichoke flower with a veil of iberian bacon and foie</i>	
<i>Ensalada de aguacate, gambón y berberechos con mahonesa de albahaca</i>	19
<i>Avocado, prawn and cockle salad with basil mayonnaise</i>	
<i>Croquetas caseras de puchero (10 unidades)</i>	16
<i>Homemade stew croquettes</i>	

Ensaladas y Entrantes

<i>Paté de perdiz con miel de caña y caviar de AOVE</i>	18
<i>Partridge pâté with cane honey and extra virgin olive oil caviar</i>	
<i>Tartar de atún rojo y guacamole</i>	20
<i>Red tuna tartar and guacamole</i>	
<i>Tabla de ibéricos</i>	22
<i>Iberian board, (ham, loin, chorizo, salami and cheese)</i>	
<i>Risotto de secreto y boletus con foie mi-cuit</i>	17
<i>Risotto with pork and mushrooms, with foie</i>	
<i>Asadillo manchego con huevo de corral y aove</i>	15
<i>Roasted red peppers salad with boiled egg</i>	
<i>Migas del pastor con huevo frito, uvas y cornacho</i>	16
<i>Breadcrumbs with pork, garlic and fried egg</i>	
<i>Pisto manchego con chorizo y huevo frito</i>	17
<i>Fried tomato and pepper with chorizo and fried egg</i>	

Pan por persona 1,20
Price of bread per person 1,20
Todos los precios, incluyen el I.V.A.

Si alguno de los comensales tiene algún tipo de intolerancia o alergia alimenticia, rogamos que nos lo comuniquen y adaptaremos los platos a sus necesidades. Disponemos de pan sin gluten para los celíacos. Las intolerancias serán previamente comunicadas. / If any of our guests have a food allergy or intolerance, please let us know and we will adapt the dishes to your needs. We provide gluten-free bread for celiac customers. All intolerances should be communicated in advance.

Sugerencias del Chef

<i>Paletilla de cordero manchego lechal con patatas panadera</i>	29
<i>Mandhego lamb shoulder suckling with baked potatoes,</i>	
<i>Crujiente de cochinito segoviano con berenjena confitada</i>	26
<i>Crispy suckling pig from Segovia with candied baby eggplant</i>	
<i>Salmón a la toscana con salsa de coco</i>	19
<i>Tuscan salmon with coconut sauce</i>	
<i>Bacalao confitado con salsa de azafrán y su crujiente</i>	19
<i>Confit codfish with saffron sauce</i>	

Pescados y mariscos

<i>Rodaballo a la espalda con salsa de almeja y nueces</i>	26
<i>Back-fried turbot with clam and almond sauce</i>	
<i>Emperador a la espalda con ensalada</i>	18
<i>swordfish on the back with salad</i>	
<i>Pulpo a la parrilla con parmentier de pimentón</i>	26
<i>Grilled octopus with paprika parmentier</i>	
<i>Lubina a la espalda con salsa Mery</i>	18
<i>Grilled sea bass with Mery sauce</i>	

Carnes

<i>Pluma Ibérica de bellota con salsa de Pedro Ximénez</i>	23
<i>Iberian acorn-fed feather steak with sweet wine sauce</i>	
<i>Solomillo de ternera angus con compota de manzana y miel de caña</i>	27
<i>Angus veal tenderloin with apple compote and cane honey</i>	
<i>Entrecot de ternera con salsa de pimienta</i>	24
<i>beef entrecôte with pepper sauce</i>	
<i>Chuletillas de cordero manchego lechal con patatas a lo pobre</i>	23
<i>Manchego lamb chop suckling with baked potatoes</i>	
<i>Estofado de ciervo al vino tinto con chocolate</i>	19
<i>Venison stew in red wine sauce with chocolate</i>	

Pan por persona 1,20
Price of bread per person 1,20
Todos los precios, incluyen el I.V.A.

Si alguno de los comensales tiene algún tipo de intolerancia o alergia alimenticia, rogamos que nos lo comuniquen y adaptaremos los platos a sus necesidades. Disponemos de pan sin gluten para los celíacos. Las intolerancias serán previamente comunicadas. / If any of our guests have a food allergy or intolerance, please let us know and we will adapt the dishes to your needs. We provide gluten-free bread for celiac customers. All intolerances should be communicated in advance.



**FERIA
OCHO**

Sugerencias del Chef para compartir

Verduras en tempura con miel de caña 17
Tempura vegetables with cane honney

Mollejitas de cordero lechal fritas con ajos 19
Fried sweetbreads of suckling Lamb with garlic

Setas a la plancha con virutas de ibérico 16
Grilled mushrooms with shavings of iberian ham

Revuelto de trigueros con huevos de corral 18
Scrambled eggs with wild asparagus and free-range eggs

Ensalada de ventresca con cebolla morada y queso feta 18
Tuna belly salad with red onion and feta cheese

Ensalada de perdiz en escabeche con tomate cherry y pimiento caramelizado 20
Pickled partridge salad with Cherry tomatoes and caramelized peppers

Chopitos a la andaluza con alioli de ajo negro 18
Andalusian-style baby squid with black garlic aioli

Calamares rebozados con salsa alioli 18
Breaded squid with aioli sauce

Pan bao de rabo de toro con salsa hoisin (9 Unidades) 18
Bao bread with oxtail and hoisin sauce

Degustación de gyozas (setas y gambas) (9 Unidades) 18
Tasting gyozas (mushrooms and prawns)

Torreznos de Soria con pimentitos de padrón 18
Soria torreznos with Padrón peppers

Pan por persona 1,20

Price of bread per person 1,20

Todos los precios, incluyen el I.V.A.

Si alguno de los comensales tiene algún tipo de intolerancia o alergia alimenticia, rogamos que nos lo comuniquen y adaptaremos los platos a sus necesidades. Disponemos de pan sin gluten para los celíacos. Las intolerancias serán previamente comunicadas. / If any of our guests have a food allergy or intolerance, please let us know and we will adapt the dishes to your needs. We provide gluten-free bread for celiac customers. All intolerances should be communicated in advance.



**FERIA
OCHO**

Carta vegetariana y vegana

<i>Verduras en tempura con miel de caña</i>	17,00
<i>Tempura vegetables with cane honey</i>	
<i>Setas a la plancha con ajo, perejil y oave</i>	16,00
<i>Grilled mushrooms with garlic, parsley and olive oil</i>	
<i>Pisto manchego</i>	15,00
<i>Manchego ratatouille</i>	
<i>Espárragos verdes a la plancha con mayonesa kewpie</i>	16,00
<i>Grilled green asparagus with mayonnaise kewpie</i>	
<i>Gyozas de boletus y trompeta de la muerte con salsa de trufa</i>	16,00
<i>Gyozas of boletus and trumpets of death with truffle sauce</i>	
<i>Asadillo manchego con huevo de corral y aove</i>	15,00
<i>Manchego salad with boiled egg</i>	
<i>Flor de alcachofa con crema de tomate asado y crujiente de albahaca (4 unidades)</i>	18,00
<i>Artichoke flower with roasted tomato cream and basil crisp (4 units)</i>	
<i>Queso curado manchego don Apolonio con carne de membrillo</i>	18,00
<i>Cured Manchego cheese don Apolonio with quince paste</i>	
<i>Berenjena de Almagro (unidad)</i>	3,50
<i>Baby eggplant in vinegar</i>	

Pan por persona 1,20

Price of bread per person 1,20

Todos los precios, incluyen el I.V.A.

Si alguno de los comensales tiene algún tipo de intolerancia o alergia alimenticia, rogamos que nos lo comuniquen y adaptaremos los platos a sus necesidades. Disponemos de pan sin gluten para los celíacos. Las intolerancias serán previamente comunicadas. / If any of our guests have a food allergy or intolerance, please let us know and we will adapt the dishes to your needs. We provide gluten-free bread for celiac customers. All intolerances should be communicated in advance.



FERIA OCHO

Vinos

	Copa	75 cl
Vinos Blancos		
D. O. La Mancha		
Noc – 100% Viognier sobre lías. 13,5º. Manzaneque, Toledo.		20
Gran Fúcares – 100% Airén. 11º. Almagro.	2	12
Viña Cuerva – D.O.P. Campo de Calatrava. 100% Airén. 11,5º. Carrión de Ctva. 85	3	18
Simbiosis V. T. Castilla – 100% Airén de Tinaja. 11,5º. Villarrobledo, Albacete. 88		23
Manuel Manzaneque V. T. Castilla – 100% Chardonnay, Barrica. 14º. La Gineta, Albacete.		25
J. Fernando V. T. Castilla – 100% Chardonnay, 3 meses Barrica. 14º. El Toboso, Toledo.		19
Besucón Frizzante Semidulce – 7º. Villacañas, Toledo.	3	16
D. O. Bierzo		
Luna Beberide – 100% Godello. 13º. Cacabelos, León.	3,50	21
D. O. Rías Baixas		
O Do Avó Marcelo – 100% Albariño. 12,5º. Noia, La Coruña.		21
D. O. Rueda		
Castelo de Medina – 100% Verdejo. 12,5º. Villaverde de Medina, Valladolid.	3	18
Martúe – 100% Verdejo. 13º. Nieva, Segovia.	3,50	19,50
José Pariente – 100% Verdejo. 13º. La Seca, Valladolid. 92		19,50
Vinos Rosados		
Corcovo D. O. Valdepeñas – 100% Tempranillo. Valdepeñas.	3	16
Cava, Sidra y Champagne		
D. O. Cava		
Juvé y Camps Essential Púrpura Brut – Macabeo, Xarel-lo y Parellada. 12º. Sant Sadurní D'anoia.		23
Juvé y Camps Rva. de Familia Brut Nature – Macabeo, Xarel-lo y Parellada. 12º.		35
Edoné Cuvée de María Brut – 100% Chardonnay. 12,5º. Alpera, Albacete.		23
Noc Brut Rosé – 100% Tempranillo. 12º. Los Yébenes, Toledo.		23
Sidra El Gaitero – 4,1º		12
A. O. C. Champagne		
Moët & Chandon Brut Imperial – Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier		60



FERIA OCHO

Vinos

Vinos Tintos	Copa	75 cl
<i>Vino de la Tierra de Castilla</i>		
<i>Quinta de Aves – D.O.P. Campo de Ctva. 100% Syrah. 14º. Moral de Ctva. 90</i>		19,50
<i>Lobo – 100% Tempranillo. 14,5º. Ciudad Real. 88</i>		19,50
<i>Simbiosis – 100% Bobal. 12,5º. Casas de Sta. Cruz, Cuenca. 91</i>		19,50
<i>Quercus – D.O. Uclés. 100% Tempranillo. 15,5º. Fuente de Pedro Naharro, Cuenca. 92</i>		42
<i>El Linze – Tinto Velasco y Syrah. 14,5º. Ciudad Real.</i>		29
<i>Dehesa del Carrizal – 100% Syrah. 14,5º. Retuerta del Bullaque. 91</i>		26
<i>Vallegarcía Petit Hipperia – Merlot, Syrah, Cabernet y Petit Verdot. 14,5º. Retuerta Bullaque. 91</i>		24
<i>D. O. La Mancha</i>		
<i>Viña Cuerva – 100% Tempranillo. 14,5º. Carrión de Ctva. 87</i>	3	18,50
<i>Gran Fúcares – 100% Cencibel. 14º. Almagro.</i>	2	12
<i>Villa Abad – 50% Tempranillo, 50% Syrah. 14,5º. Villacañas, Toledo.</i>	3,50	18
<i>Viña Xétar Mosto parcialmente fermentado – 100% Tempranillo. 5º. Villarubia de los Ojos.</i>	3	16
<i>D. O. P. Almansa</i>		
<i>El Vigía de la Atalaya – Garnacha Tintorera. 14,5º. Almansa. 91</i>	3	19
<i>D. O. Ribera del Duero</i>		
<i>Dehesa de los Canónigos – Tempranillo, Merlot y Cabernet S. 14,5º. Pesquera de Duero.</i>		38
<i>Protos – 100% Tinta del País. 14,5º. Peñafiel. 93</i>		35
<i>Jesús Yllera – Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo. 14,5º. Curiel de Duero.</i>		45
<i>Mauro V. T. C. – Cabernet S., Syrah, Graciano y Tempranillo. 14,5º. Tudela de Duero. 93</i>		49
<i>Cepa 21 – 100% Tempranillo. 14º. Castrillo de Duero. 91</i>		38
<i>Matarromera – 100% Tempranillo. 14,5º. Valbuena de Duero. 91</i>		45
<i>Alonso del Yerro – 100% Tempranillo. 14º. Anguix, Burgos.</i>		47
<i>D. O. Ca. Rioja</i>		
<i>Azpilicueta Colección Privada – Tempranillo, Graciano y Mazuelo. 14º. Logroño. 92</i>		37
<i>Marqués de Riscal Rva – Tempranillo, Graciano. 14,5º. Elciego, Álava. 93</i>		37
<i>Cvne Imperial Rva – Tempranillo, Graciano y Mazuelo. 14,5º. Haro. 92</i>		45

*Valoración según guía de vinos PEÑÍN.

Todos los precios están fijados en € e incluyen el 10% de I.V.A.