




Tapeo con fundamento

- Pisto manchego con huevos de codorniz y cecina de ciervo.....12
- Gyozas de pollo tomatero en pepitoria.....12
- Callos a la madrileña con morro y compango asturiano .....10
- Japobravas de cachelo gallego con mayo-kimchi  .....10

De cuchara

Entera/media

- Alubia blanca alcarreña con boletus y papada ibérica.....17/9
- Huevos trufados (huevos poché en crema de castañas, setas de temporada, crujiente de calabaza y trufa rallada)..... 21/12


Ensaladas

Entera/media

- Solomillo de tomate rosa con sardinas ahumadas de Santoña..17/10
- Verde con codorniz tibia en escabeche.....18
- Verde con queso de cabra, nueces y miel de la Alcarria.....17/10
- Escalibada de verduras asadas con boquerones en vinagre.....17/10

Para ir abriendo boca en serio

Entera/media

- Atascaburras gratinado con miel y piñones de la Alcarria.....18/10
- Alcachofa fresca confitada, parmentier y jamón ibérico.....20
- Nuestra terrina de foie con manzana caramelizada y arrope de calabaza.....24/13
- Tabla de quesos manchegos con membrillo y frutos secos.....18/10
- Berenjenas gratinadas a la parmesana.....18
- Lingote de morro y oreja plancha con salsa kimuchi .....19/10

Todos nuestros platos están cocinados con Aceite de Oliva Virgen Ecológico D.O. La Alcarria



Olivares de Altomira





aceite de la
alcarria
Denominación de Origen

Restaurante
Abuela Maravillas

Carnes estofadas

- Manitas de cerdo deshuesadas a la madrileña .....20
- Rabo de toro al vino tinto.....21
- Albóndigas estofadas con champiñones.....17
- Carrillera de cerdo al Pedro Ximénez y pasas.....19

Carnes a la brasa

- Solomillo de ciervo con salsa Perigord.....28
- Maravilla de la abuela con chimichurri.....24
- Vacío argentino de ternera con sal de vino tinto.....22
- Lagarto de cerdo ibérico de bellota a la brasa flambeado con miel de la Alcarria, whisky y tomillo.....25
- Abanico de cerdo ibérico de bellota con mojo rojo .....25

Pastas al horno

- Lasaña melosa de corzo con boletus y trufa.....24
- Canelones de faisán con velouté de azafrán manchego.....25

Pescados

La cocina de mercado varía con la temporada... Pregunte sugerencias a nuestros camareros

- Rodaballo en trancha al horno..... 27
- Lomo de bacalao.....25
- Lomos de Trucha arcoíris en escabeche ligero.....23

Postres Caseros

- Bizcochos borrachos de miel D.O. La Alcarria.....7
- Tarta de queso manchego con miel D.O. La Alcarria y nueces... ..8
- Leche, cacao, avellanas y azúcar.....8
- Piña colada con espuma de coco (Virgen/con Malibú).....8/10
- Arroz con leche a la vainilla.....6
- Tarta de la Abuela de galleta, leche condensada y chocolate.....8
- Sopa de chocolate blanco con sus guarniciones (mora, pistacho, frutos rojos liofilizados, crujiente de chocolate negro).....9

Restaurante
Pan y aperitivo 2€ por persona

Abuela Maravillas