

Entrantes

Aguacate escabechado con berenjena a la llama.....	11€
Tapilla ibérica en escabeche (con crema de zanahoria tostada).....	12€
Ventresca de atún Ricardo Fuentes en escabeche.....	18€
Merengue de ajo asado, ajoblanco de coco y miel de ajo fermentada (tercer premio XV Concurso nacional de cocina ajo morado Las Pedroñeras)	6€
Torrezno al Guisopo.....	10€
Chipirón frito (con salsa de su tinta y mahonesa de lima).....	2€/ud
Brioche tostado con ajo de mataero al amontillado.....	5 €
Esfera de atascaburras con cremoso de yema.....	3€
Queso manchego en texturas.....	13€
Pisto manchego con huevo y chips de patata.....	9 €
Croqueta cremosa de jamón ibérico (con velo de papada ibérica).....	3,50 €
Croqueta cremosa de boletus (con trompeta de la muerte glaseada).....	3 €
Croqueta cremosa de bacalao (con yema curada de huevo de codorniz).....	3 €
Alcachofa a la llama con jamón.....	6,50 €
Tomate y parmesano (diferentes tomates en distintas cocciones y espuma de parmesano).....	13 €

Juanjo Lopez



Pescados y Mariscos

Tataki de atún rojo (con ajoblanco de coco).....	19 €
Lomo de Lubina salvaje a la espalda.....	24€
Bacalao Jumbo en aceite de guindilla al vacío (con salas de galeras, huevas de salmón, espinaca frita).....	14€
Rodaballo a brasa (con pil-pil).....	24€
Lomo de atún a la brasa con mojo verde (con tartar de pepino).....	19€
Pulpo crujiente con parmentiere de patata y trufa.....	19€

Carnes

Pluma ibérica con chimichurri (con puré de boniato).....	15 €
Lomo bajo de ternera.....	19€
Solomillo Wellington (minimo 2 pax).....	40€
Chuletillas de cordero manchego IGP.....	18€
Abanico ibérico a la brasa (crema de perdiz, salsa de vermut y pera al vino).....	19€
Costilla de vaca Angus (cocinada durante 24 h y crema de patata).....	24€
Chuletón de ternera (1kg aproximadamente).....	39€

Juanjo Lopez

Arroces (min 2 pax)

Arroz a banda.....	14€ pp
Pulpo.....	16€ pp
Chuleta.....	24€ pp
Pato y foie fresco.....	16€ pp
Presa Ibérica.....	16€ pp

Arroces contemporáneos

Arroz de cordero manchego IGP (con espuma de coliflor y sus mollejas).....	11€
Arroz de galeras (con espuma de carabinero y bledas fritas).....	14€
Arroz de calabaza (con aire de mantequilla tostada).....	11€

Gaspachos Manchegos

Gaspachos de caza..... 15€

Gaspachos marineros..... 15€

AMBOS MINIMO PARA 2 PAX.

Juanjo Lopez



Postres

Monte nevado.....	6 €
Tarta de la abuela by Juanjo Lopval.....	6 €
Flan Mantecado a la vainilla.....	6 €
Torrija creme brulee.....	6 €
Pavlova de frutas.....	6 €
Nuestra tarta de queso.....	6 €
Nube de leche.....	6 €
Tarta de chocolate de Bruce.....	6 €

Juanjo Lopval

