

Postres

Nuestra Tarta de Queso de Cabra <i>con nueces, miel y maracuyá</i>	6.50
Torrija al Estilo Hacienda Zorita <i>de pan brioche, con crema de almendra y helado de café</i>	6.50
Leche Frita <i>con crema inglesa y helado de avellana</i>	6.50
Nuestro Helado de Óleo de Padva <i>chocolate blanco y bizcocho de almendra</i>	6.50
Higos al vino Syrah <i>con nuestro helado de queso cabra Verata</i>	6.50
Tarta de Galleta y Chocolate	6.50

Nos gusta compartir

Nuestro Jamón Ibérico de Bellota <i>cortado a cuchillo con tostas de pan de hogaza, tomate natural y nuestro Óleo de Padva</i>	25
Pizarra de Quesos de Nuestra Organic Farm <i>selección de 3</i>	16
<i>selección de 5</i>	20
Pizarra de Nuestros Ibéricos de Bellota <i>selección de 3</i>	22
<i>selección de 5</i>	24
Croquetas Hacienda Zorita <i>con nuestro jamón Ibérico de bellota</i>	12
Foie de Pato Fresco <i>con bollo maimón, kiko salado y compota de berenjena</i>	18
Alcachofas con nuestro Jamón Ibérico de Bellota <i>y mezcla de setas silvestres</i>	17
Torrezno Ibérico Crujiente	14

De nuestro huerto

Ensalada de Padua <i>con nuestra cecina, burrata y nuestro bálsamo de Padua</i>	14
Ensalada de Perdiz Escabechada <i>con higos y reducción de nuestro vino Syrah</i>	16
Ensalada de Setas de Cardo <i>con nuestra Torta de la Dehesa y vinagreta de frutos secos</i>	16

Arroz y Pasta

Arroz Meloso de Matanza 16
con nuestros Ibéricos y crujiente de nuestro queso curado

Espagueti Negro 15
con cardo, almendra y lazos de langostino

Macarrones de la Jefa 12
con salsa de tomate casera, nuestro chorizo Ibérico y queso curado

De cuchara

Crema de Sopa Castellana 12
con yema y crujiente de nuestro jamón Ibérico

Lo Mejor de Nuestro Huerto 12
con huevo baja temperatura, caldo Ibérico y crujiente de nuestro Ibérico

Pescados

Lubina Salvaje 26
con verduras a la brasa, crema de ajo tostado y mojo verde

Bacalao Asado al Horno 24
con alubias negras y crema de marisco

La Captura del Día S/N

Carnes

Entrecot de Morucha 24
con patatas y pimientos de nuestro huerto

Solomillo de Morucha 26
con portobelo, chalotas y reducción de vino Hacienda Zorita

Carrilleras Ibéricas Estofadas 22
a nuestro vino Syrah y patatas provenzal

Lingote de Lechazo 24
con couscous, salsa de yogur y pan de pita

Tataki de Presa Ibérica 23
con brotes de soja y sofrito de ajo