

## *Restaurante Ars Natura, Para Esta Temporada*

- Menú homenaje a la cucharada	35€
- Menú Carta	50€
- Menú Degustación	50€
- Menú Gastronómico	70€
Selección de vinos de nuestra bodega	20€
<i>Los menús se servirán solo a mesa completa</i>	

### *Para Compartir...*

- Terrina de foie gras trufada	22€
- Jamón D. O. Dehesa de Extremadura	22€
- Quesos manchegos en diferentes curaciones	16€
- Anchoas del cantábrico	20€
- Ensalada de queso, membrillo e higos	18€
- Ensalada de perdiz, alubias y setas	18€
- Ensalada de bogavante, brotes tiernos y vinagreta de azafrán	21€
- Crema de patata trufada, foie y setas	21€

### *Entrantes...*

- Ostras, escabeche, setas y azafrán	14€
- Sopa de ajo morado de las Pedroñeras	16€
- Foie a las uvas, pan de especias y deshielo de taninos	16€
- Ajo arriero ahumado con huevas de arenque	16€
- Verduras ecológicas, ajo y albahaca	16€
- Guiso de callos de bacalao	16€
- Hoy de guiso le recomendamos	16€

### *Pescados...*

- *Rodaballo a la brasa, patata trufada y setas de temporada* 22€
- *Bacalao con tiznao, cenizas de ajo* 21€
- *Lubina asada, jugo de hinojo y coliflor* 21€
- *Merluza, acelgas, calamar y su jugo* 21€

### *Carnes...*

- *Cordero lechal asado con guarnición de patatas  
mortero y pimientos rojos* 21€
- *Lechona confitada en su grasa con manzana  
y membrillo* 21€
- *Molleja de ternera glaseada, guiso de sus morros y  
setas de temporada* 22€
- *Pichón asado en dos servicios* 22€
- *Solomillo con escalope de foie gras, salsa de trufas* 24€

*Servicio de pan y aperitivos 3,00 €  
I.V.A 8% No Incluido*

*Postres...*

- *Quesadilla manchega con frambuesa y mango* 7€
- *Créme brûlée de azafrán y chocolate* 7€
- *Transparencia de melón con yogurt especiado* 7€
- *Café, chocolate y avellanas* 7€
- *Leche de oveja infundionada con mandarina al curry* 7€

*I.V.A. 8% No Incluido*

## *Menú Degustación...*

- *Cremoso de coliflor, cecina, falso parmesano*
- *Ostra, escabeche, setas y trufa*
- *Gel de queso, escalibada, anchoas en dos curaciones*
- *Caballa, encurtidos, espuma de guindilla*
- *Guiso de callos vegetales*
- *Arroz perdiz, pochas y setas*
- *Pescado del día, espárragos y su jugo*
- *La carne, un paseo por la gastronomía manchega*

## *Los Dulces...*

- *Limón, jengibre, tila, helado de cardamomo verde*
- *Alajú 2011*

## *El Maridaje...*

- *Selección de vinos, cervezas y espirituosos de nuestra bodega*

*\*El menú puede sufrir cambios debido al mercado*