



## **GALETTES** (saladas) Hechas con trigo sarraceno (sin gluten)

- \*Completa:* huevo, queso emmental y Jamón cocido
- \*Pisto:* Pisto de la casa, huevo y queso emmental
- \*Jamón Ibérico:* Jamón ibérico de cebo, tomate natural aceite de albahaca y queso emmental.
- \*Tartiflette:* Queso emmental, queso comte, patatas confitadas crema fresca y bacon.
- \*Castúa:* Jamon iberico de cebo, Queso emmental, Tomate natural, aceite de albahaca, huevo a la plancha y pimientos fritos.
- \*Rabuita:* Rabo de ternera estofado, camita de patatas confitadas, queso emmental y su salsita de verduras.
- \*Morcilla:* Queso emmental, huevo, morcilla de Burgos y manzana.
- \*Verduritas:* Queso Emmental, verduritas ratatouille picantes o no, y queso de cabra o chorizo ibérico.
- \*Salmón:* Salmom ahumado, Huevo, Queso emmental, espárragos verdes y crema fresca.
- \*Cocoricó:* Pollo encebollado sobre fricasé de judías verdes huevo, queso emmental y crema fresca.
- \*De la Pena:* Patata y cebolla confitadas, huevo, queso y Jamón Ibérico de cebo.
- \*Sensación:* Carne de cerdo a la sal macerada en vinagreta suave de chalotas, zanahoria y manzana salteadas, queso y crema fresca.
- \*Andarina:* Manitas de cerdo deshuesadas sobre fricasé de col y pimiento rojo, pimentón de la vera y queso emmental.
- \*Butifarra:* Patatas confitadas, Butifarra, queso emmental y Mostaza a la antigua.
- \*La del Bosque:* Champiñones salteados, daditos de bacon queso emmental y crema fresca.
- \*Crustacita:* Pil pil de gambas sobre asadillo de pimientos rojos y berenjena, queso y crujiente de cebolla.
- \*Carne:* carne picada aliñada con ajo y perejil, salteada, tomate frito de la casa, queso emmental y patata confitada.
- \*Cordero:* Pierna de cordero a la sal, calabacín horneado peras confitadas, queso emmental y crema fresca
- \*Atún:* Atún en aceite, espinacas salteadas, huevo, crema fresca y queso emmental.



EN NUESTRA CASA  
COMO  
EN LA TUYA

Nuestros platos pueden contener los siguientes alérgenos:



Si tiene algún tipo de alergia alimentaria, le rogamos nos lo comunique.



## **FONDUES** (Por encargo) (mínimo dos raciones)

### Fondue de carne:

Carne de ternera en trocitos, verduritas frescas y nuestras salsas.

### Fondue de Queso Tradicional:

Elaborada con tres quesos diferentes y nuestra receta.

### Fondue de queso de la casa:

Tres quesos diferentes, embutido Ibérico y patatas confitadas

### Fondue vegetariana:

Calabacín, zanahoria, pimientos rojo y verde, coliflor, champiñones, y judías verdes. Acompañada de salsa romesco y alioli de pera

## **Ensaladas Gourmet**

### Judías verdes

Judías verdes extrafinas, tomate, queso roquefort y vinagreta de módena.

### Cesar:

Lechuga, Huevo a la plancha, Picatostes, Pechuga de Pollo a la plancha, Queso Parmesano, crujiente de cebolla y nuestra vinagreta cesar.

### Espinacas:

Brotos de Espinacas frescas, daditos de bacon, Queso parmesano, picatostes, tomate fresco, cebolla crujiente y nuestra vinagreta de mostaza.

## **PARA COMPARTIR**

**FOIE-GRAS:** Hecho por nosotros y acompañado de pan tostado, deliciosa mermelada y unos granitos de flor de sal.

### Ración

### Media ración

**CAMEMBERT FUNDIDO** bien acompañado

**Rillette de Pato confitado**, encurtidos, ensalada y mostaza

**Rillette de Salmón**, encurtidos, ensalada y mostaza

**MEJILLONES** (un kilo de mejillones con patatas o ensalada)

\*A la Marinera

\*A La Crema

\*Al Roquefort, o tomate picante o no

\*Con vinagreta de ajo

\* **RACIÓN DE PAN**



EN NUESTRA CASA  
COMO  
EN LA TUYA

Nuestros platos pueden contener los siguientes alérgenos:



Si tiene algún tipo de alergia alimentaria, le rogamos nos lo comunique.



## **CREPES (Dulces)**

Elaboradas con harina de trigo ecológico de un molino de ALBACETE

### **\*Los sencillos:**

Con chocolate blanco o negro

Con mantequilla y azúcar

Con limón y azúcar

Con Nocilla

Con Miel o miel y sal

Con Caramelo salado o caramelo salado al limon

Con Dulce de leche

Con mermeladas (consultar)

### **\*Con Frutas:**

Manzana natural, Mantequilla y azúcar

Plátano natural, Mantequilla y azúcar

Pera natural, Mantequilla y Azúcar

Melocotón o fresas (en temporada), Mantequilla y azúcar

Melón (en temporada), Mantequilla y azúcar

Naranja (en temporada), mantequilla y azúcar

### **\*Y SI AÑADES NOCILLA, SU PRECIO ES**

### **\*Los Gourmet**

\*Kiwi natural, chocolate blanco o negro

\*Tiramisu de la casa

\*Queso dulce con miel o mermelada de arándanos

\*Manzana o pera confitadas con Caramelo salado

\*Fresas, Melocoton o melon(en temporada) con chocolate o dulce

\*Chocolate y Naranja (en temporada)

\*Chocolate y caramelo salado

\*Plátano y chocolate o Nata Chantilly o dulce de leche

\*Chocolate blanco y negro

**\*PUEDES FLAMBEAR TU CREPE CON COINTREAU POR 1 euro MAS**

**\*PUEDES AÑADIR NUECES GLASEADAS POR 1 euro MAS**

\*Bola de Helado o sorbete

\*Helado de fresa sin gluten

\*Helados y sorbetes especiales, (consultar sabores)

**\*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN el 10% de Iva**



EN NUESTRA CASA  
COMO  
EN LA TUYA

Nuestros platos pueden contener los siguientes alérgenos:



si tiene algún tipo de alergia alimentaria,  
le rogamos nos lo comunique.



## **Bebidas para acompañar**

La bebida tradicional para acompañar las Galettes y los Crepes es la sidra, pero también lo puedes hacer con tu bebida preferida.

### **\*Sidra**

La bole

Jarra de medio litro

Jarra de litro

\*Cerveza

Caña

Tercio barril

Jarra medio litro

Mahou limon

Alhambra reserva 1925 y Maestra

### **\*Refrescos, Coca cola, Fanta, Nestea, etc**

### **\*Agua de m/l**

Si prefieres agua corriente, pídenosla.

**\*Cafés:** solo, cortado, con leche

### **\*Infusiones:**

\*\*\*\*\*

### **\*CHAMPAGNE** Tradicion - Reserva - Blanc de Blancs

### **\*Vinos**

\*Finca Fabian, Tempranillo (Cuenca)

\*Raúl Calvo Roble (Ribera.Duero)

\*Eduilis Crianza (Rioja)

\*Verdejo Nanclares (Rueda)

\*Habla de Ti (Trujillo) Sauvignon Blanc

\*Albariño Paco y Lola

\*\*\*\*\*

### **\*ALCOHOLES**

\*Whisky, Rhon, Ginebra, etc



**EN NUESTRA CASA  
COMO  
EN LA TUYA**

Sus datos serán tratados por MARIA JOSEFA NARANJO BRAVO con la finalidad de prestarle nuestros servicios y gestionar su reserva, en su caso. La base legal es el cumplimiento de una relación contractual o la aplicación a petición del interesado de medidas precontractuales. Los datos no serán comunicados a terceros y se conservarán mientras exista esta relación contractual y puedan derivarse responsabilidades del tratamiento. Puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, portabilidad, supresión, limitación y oposición mediante escrito dirigido a C/ Donantes de sangre 2, 19200 Azuqueca de Henares (Guadalajara), así como interponer una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos.