

The background of the entire page is a photograph of the Hotel-Restaurante Casona de Torres. The building is a multi-story structure with a light-colored facade and a prominent balcony on the upper floor. The text 'Hotel-Restaurante Casona de Torres' is visible on the building's facade in a serif font. Overlaid on this image is the main title 'Carta y Menus' in a large, blue, cursive font with a white drop shadow.

Carta

y

Menus

Menú Degustación

Tasting menu

se ofrece:

Almuerzo de Martes a Domingo
from tuesday till sunday at lunch

Cena Viernes y Sabado
friday and saturday at dinner

Incluye..... including.....

2 entrantes 2 starters

Segundo Plato (Carne o Pescado)
main course (meat or fish)

Postre Dessert

Agua y Vino DO. Mondejar
water and local wine included

Precio price: 25€

Café coffee: 3

Entrantes Starters

- Queso D.O. La Mancha** 15€
Local Cheese
- Selección de Ibéricos con Pan Tumaca** 18€
Cold meats selection and toasted bread with tomate
- Jamón Ibérico Guijuelo Selección**22€
Spanish ham cold
- Foie con Naranja, Pistacho y Miel de la Alcarria** 18€
Foie gras with Orange, Pistachio and Local Honey
- Croquetas de Cabrales, Espinacas y Pajas**   12€
Croquettes of Goat's Cheese, Spinach and Raisins
- Croquetas de Bacalao**    12€
Cod fish croquettes
- Ensalada Templada de Chupa Chup de Codorniz**  14€
Warm quail salad
- Ensalada de Pimientos Asados y Ventresca Aliñados** 15€
Dressed baked pepper and entresca salad
- Pochas de la Casa con Ibéricos** 10€
Beans with pieces of cold pork meats

Precios IVA incluido



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



E-X
DÍOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS




ALTRAMUCES

Sopa de Marisco con Frutos del Mar 12€
Seafood soup with seafood

Migas del Pastor con Uvas y Huevo Trufado  12€
Bread salad with grapes and truffled egg

Raviolis de Perdiz en Salsa de Boletus 16€
Partridge ravioli pasta stuffed with mushrooms sauce


Pisto de la Alcarria con Guijuelo y Huevo de Corral 12€
Mixed vegetables 'pisto' with spanish ham and egg

Setas Shitaky en Aceite de Miel14€
Shitaky mushrooms with honey oil

**Carpaccio de Boletus de con Foie templado
al Aceite de Oliva**18€
Warm boletus mushroom and foie gras carpaccio with olive oil

Pulpo Braseado sobre Crema de Patata 18€
Grilled octopus with potatoes sauce

**Revuelto de Senderuelas y Gambas
sobre Pan Cristal y huevo Trufado**  16€
Scrambled shrimp and prawns on crystal bread and truffled egg

Huevos Rotos con Patatas, Guijuelo y Pimiento de Guernica 15€
Scrambled eggs with potatoes, Guijuelo ham and Guernica peppers

Precios IVA incluido



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CAJAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Pescado Fish

Lomos de Bacalao y Callos Manchegos 16€
Baked cod fish with tripe

Lomo de Merluza de Pincho al Orio 16€
Hake fish with 'Orio' sauce

Atun Rojo Espinacas Frescas y Cebolla Caramelizada  ..28€
Red Tuna Fresh with Spinach and Caramelized Onion

Corvina al horno con Tomate Confitado 18€
Baked Corvina Loin with Tomato Confit

Precios con IVA incluido



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CAJAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DÍOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Carnes Meat



- Entrecot de Ternera Rubia Gallega**
con su guarnicion.....24€
Braised veal entrecote
- Solomillo de Ternera Rubia Gallega**
con su guarnicion29€
Beef tenderloin
- Cebon (700 gr.) de Ternera Rubia Gallega**
con su guarnicion Veal steak 700 grams.....36€
- Cochinillo Confitado en dos Cocciones con Ensalada de Piña**
Piglet confit in two coctions with pineapple salad.....22€
- Paletilla de Lechal al Horno con Timbal de Patatas**
Baked leg of lamb with potatoes.....23€
- Chuletillas de Cordero Lechal a la Parrilla.....16€**
Lamb chops grilled
- Lomo de Venado y Medallón de Foie al P.X.....22€**
Deer loin and Medallion of foie gras with P.X. sauce

Precios con IVA incluido



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Postres *Dessert*

6,00 €

Lingote Sacher y Sorbete de Chocolate Blanco



Sacher and White Chocolate Sorbet

* * *

Tarta de Queso con Helado de Mandarina y Miel



Cheese Cake with Mandarine and Honey Ice Cream

* * *

Milhojas de San Marcos y Leche Merengada



San Marcos cake with cream

* * *

Coulant de Chocolate y Sorbete de Leche Merengada

Chocolate cake with sorbet



* * *

Tiramisú de Mascarpone



Titamisú cake

* * *

Lemon Pie



(tarta de crema de limón con merengue)

* * *

Sorbete de Gin Tonic



Gin tonic sorbet

* * *

Sorbete de Limón con Cava



Lemon sorbet with cava wine

* * *

Sorbete de Manzana a la Sidra



Apple sorbet with sidra

Precios con IVA incluido



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



Hotel-Restaurante
Casona
de
Torres