



MAR DE OLIVOS

RESTAURANTE

PARA COMPARTIR TO SHARE

Jamón ibérico de Bellota cortado a mano "Cañafina"	22€ (*)
Hand-carved acorn-fed Iberian ham "Cañafina"	
Selección de quesos de la tierra, puros de leche de oveja	18€
Artisanal local sheep's cheese selection	
Parejo de ibérico de bellota y quesos de la tierra.....	24€ (*)
Cured Iberian ham and regional cheese board	
Croquetas melosas de jamón ibérico	15€
Velvety Iberian ham croquettes	
Ensalada de perdices escabechadas con su emulsión	16€
Pickled partridge salad with reduction emulsion	
Carpaccio de ternera con queso Manchego y vinagreta de miel.....	18€
Beef carpaccio with Manchego cheese and honey vinaigrette	
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos	13€
Warm goat cheese salad with a nut vinaigrette	
Ensalada de tomates de la Huerta, ventresca de atún y encurtidos.....	12€
con vinagreta de Jerez	
Heirloom tomato salad tuna belly, pickles and sherry vinaigrette	
Alcachofas soasadas con tomate seco y jamon crujiente	13€
Roasted artichokes with sun-driedtomatoes and crispy ham	

PARA COMPARTIR

TO SHARE

Verduras de temporada braseadas 14€
Braised seasonal vegetables with roasted

Arroz meloso de setas con reducción de vino de la mancha 20€
Creamy mushroom rice with a Castilla-la Mancha wine reduction

Migas Manchegas con huevo frito 15€
Manchego crumbs with fried eggs

CARNE

MEAT

Carcamusas Toledanas 17€
Carcamusas Toledanas' (traditional pork stew)

Entrecote de añojo (300 g) con patatas gajo y pimientos de padrón 19€
300 g yearling beef ribeye with potato wedges and padron pepper

Solomillo de ternera con cebolla glaseada y patata chafada 26€ (**)
Beef sirloin with caramelized onions and crushed potatoes

Canelón de carrillera ibérica con bechamel de coliflor..... 17€
Iberian pork cheek cannelloni with cauliflower bechamel

Lingote de cordero con zanahorias braseadas, comino y su jugo 22€ (*)
Lamb terrine with braised carrot, cumin and lamb glaze

PESCADOS

FROM THE SEA

Suprema de Corvina con risotto de trigo tierno 18€
Sea Bass supreme with over tender wheat risotto

Bacalao confitado con pisto Manchego y salsa de ajo asado 19€
Confit Cod with Manchego ratatouille and roasted garlic sauce

Para media pensión (*) 5€ de suplemento (* *) 10€ de suplemento
For Half board guest (*) 5€ supplement (* *) 10€ supplement

POSTRES

DESSERTS

Brownie de chocolate con helado 7€
Chocolate brownie with ice cream

Tarta cremosa de queso Manchego..... 7€
Creamy Manchego Cheesecake

Panna cotta de arroz con leche y helado 7€
Rice pudding Panna cotta with ice cream

Refrescante de Piña, coco y lima 7€
Fresh pineapple, coconut and lime

Nuestra propuesta gastronómica se basa en ingredientes frescos, de temporada y de proximidad, seleccionados con esmero para garantizar sabor, calidad y autenticidad.

Apostamos por una cocina consciente, comprometida con el entorno y la sostenibilidad de nuestro territorio.

Para más información contactar con
For more information contact

info@hotelvillanazules.com
(+34) 925 96 08 71



VILLA NAZULES

— HOTEL SPA —