



Carta

Hotel - Restaurante

Casyona

Menús

de
Torres

Menú 'Petit Degustación'

Aperitivo, 2 Entrantes, Segundo Plato y Postre

Precio: 25,00 €

(Iva y Pan incluidos; bebidas no incluidas)

Menú de la Carta

*1 Entrante, 1 Segundo Plato y 1 Postre
a elegir entre los platos de la Carta con signo **

Precio: 35,00 €

(IVA, Pan, Agua y Vino Incluidos)

Menú 'Gran Degustación' 'Tierra de Alcarria'

*5 Entrantes, 2 Segundos Platos y
Postre con Maridaje de 4 Vinos*

Precio: 50,00 €

(IVA, Pan, Agua y Vino Incluidos)

Menú Degustación 'Tierra de Alcarria'

Aperitivo

Foie de Pistacho con Miel de la Alcarria

Maridaje de Vinos

Deseo

Entrantes Individuales

Setas a la plancha al aceite de Miel

Ensalada tibia de Codorniz

Croquetitas de Bacalao y Cabrales

Pulpo a la Gallega con yogur de Patatas

Pago de Aris, Torrontes

Segundos Platos

Merluza al Horno con Pimientos Asados

*Solomillo de Ternera con Espinacas frescas
en Vinagreta de Mostaza y nube de Queso Parmesano*

Tierra Rubia, Sirah

Postre

*Sopa de Pera con Bizcocho de la Alcarria,
Sorbete de Coco y Nuez Moscada*

Moscatel



Precio: 50,00 euros, IVA Incluido

De Nuestra Despensa

Euros
IVA incluido

Queso D.O. Mancha15,00
D.O. Mancha Cheese Selection

Jamón Ibérico 'Guijuelo Selección'22,00
Jamón Ibérico Ham 'Guijuelo Selección'

* *Migas del Pastor con Huevo Trufado*12,00
'Alcarria' Local Vegetables Sauteed Ratatouille

* *Huevos Trufados Rotos con Morcilla del Pueblo*14,00
Broken Eggs with Truffle and Black Pudding 'Morcilla'

Delicatessen

Foie con Miel de la Alcarria, Pistacho y Naranja18,00
(Segundo premio 'Certamen de la Tapa de Guadalajara 2008')
Foie-Gras with local 'Alcarria' Honey and Pistachio

* *Foie con Trufa y Gel de Pétalos Rosas*18,00
Fried Croquettes filled with Cod -Fish and Goat's Cheese.

Pulpo a la Gallega en Yogurt de Patata18,00
'Gallega' Octopus with Potatoes

* *Croquetitas Cremosas de Bacalao*14,00
Fried Croquettes filled with Cod -Fish and Goat's Cheese

Croquetitas de Cabrales, Pasas y Espinacas14,00
Fried Croquettes filled with Goat's Cheese, Raisins Grapes and Spinach

* **Menú Alcarria:** elige un entrante, un segundo, un postre al precio de 35,00 €



De La Cazuela

Euros
IVA incluido

* *Sopa de Mar*.....8,00
Warm Fish Soup

* *Pochas Riojanas con Ibericos*.....8,00
'Rioja' Beans Soup with Ham

* *Pisto de la Alcarria con Guijuelo*.....16,00
(Diploma 2008 Divinum Vitae, 'La Tapa Mejor maridada')
'Alcarria' Vegetables Sauteed Ratatouille with Ham

De La Huerta

Ensalada Tibia de Codorniz.....15,00
Lukewarm Salad of Quail

* *Espárragos Trigueros gratinados con Salmón y Salsa de Eneldo*.....15,00
Gratinated Asparagus with Salmón and Dill Sauce

* *Ensalada de Jamón de Pato y Mango*.....15,00
Salad of Ham of Duck and Handle

Del Monte

Setas en Aceite de Miel.....14,00
Sauteed Mushrooms with Honey's Vinegar

Raviolis de Pasta con Perdiz y Trufa.....19,00
Ravioli Pasta with Partridge and Truffle Sauce

* *Milhojas con Boletus y Suave de Pisto en gratin de Foie*.....16,00
Yarrow with Mushrooms and Vegetable Ratatouille in Foie Gratin

* **Menú Alcarria:** elige un entrante, un segundo, un postre al precio de 35,00 €



Delicias del Mar

Euros
IVA incluido

Lomos de Bacalao y Callos estofados.....18,00
Baked Cod -Fish with stuffed Corns

* *Calamares de Roca con salsa alioli*.....12,50
Rock squids with sauce garlic-and-olive-oil sauce

Merluza de pincho con pimientos Asados.....18,00
Baked Hake with Peppers

Ventresca de Atun a la Brasa con Fideos de Sepia al Ajillo.....28,00
Grilled Tuna Fish with Cuttlefish

* *Mero Salvaje Negro con Brotes de Temporada y Salsa de Mango*.....18,00
Grouper Fish with Salad and Mango Sauce

Lubina Salvaje con Tomate Confitado18,00
Sea Bass with Confit Tomato

* **Menú Alcarria:** elige un entrante, un segundo, un postre al precio de 35,00 €



Carnes

Euros

IVA incluido

Cebón a la brasa con Pimientitos de Padrón.....27,00
Grilled Steak with Peppers

* *Entrecot de Ternera Braseada con Pimiento del Padrón.....17,00*
Entrecote of Veal Braised with Peppers

Cochinillo D.O. Asado en 2 cocciones con ensalada de Piña.....22,00
Roast Sucking-pig with Pineapple Salad

Paletilla de Lechal al Horno con Tímbal de Patatas.....23,00
Baked Leg of Lamb 'Lechal' with Potatoes

Chuletillas de Cordero Lechal a la parrilla.....16,00
Grilled Lamb's Chop

Solomillo de Ternera con Espinacas frescas y Parmesano.....24,00
Sirloin of Veal with Spinach and Parmesan Cheese

* *Rabo de Toro relleno de Boletus y Trufa.....16,00*
Tail of Bull cooked to the Traditional Style filled with Mushrooms and Truffle

* *Magret de Pato con salsa de Hongos y Ciruelas.....17,00*
Magret of Duck with Mushrooms and Plums Sauce

Lomo de Ciervo a la brasa con Foie.....24,00
Grilled Loin of Deer with Foie

* **Menú Alcarria:** elige un entrante, un segundo, un postre al precio de 35,00 €



Postres

6,00 Euros IVA incluido

Semifrio de Piña y Plátano con Sorbete de Choccolate
Pineapple and Banana Parfait with Chocolate Sorbet

* * *

Tarta de Queso con Miel de la Alcarria y Nueces
Cheesecake with Honey and Nuts

* * *

Borracho de la Alcarria con Sopa de Pera y Coco
'Alcarria' Baba with Pear Syrup

* * *

Pirámide de chocolate negro
con Sorbete de Cactus

Dark Chocolate with Cactus Sorbet

* * *

Tarta de San Marcos y Helado de Regaliz
San Marcos Yarrow with Licorice Ice Cream

* * *

Brownie de Chocolate y Pistacho
con Sopa de Naranja al Jengibre

Chocolate and Pistachio Brownie with Orange Sauce with Ginger

* * *

Sorbete de Limón con Cava
Lemon Sorbet with Cava Wine

* * *

Sorbete de Manzana con Sidra
Apple Sorbet with Cider

Vinos Dulces

Gran Feudo 1,80€

Casa de la Ermita 1,80€

Pedro Ximenez 2,00€

Oporto Noval 2,00€

Tokaji 3,20€

Gautenes Chateau 2,80€



Vinos en Maridaje



Deseo: vino blanco de baja gradación alcohólica. La conjunción de su escasa gradación con los azúcares naturales que aun conserva fundidos elegantemente con los intensos aromas floreales y afrutados, hacen del Deseo un vino de finísimo aroma con grato y sedoso paladar.

Se recomienda tanto para aperitivos o entrantes.



Pago de Arís: variedad 100% Torrontés (Arís).

Maceración en frío con su hollejo para conseguir una mayor concentración torpénica, aromática, posterior sangrado, ligero desmangado y fermentación en bodega de roble americano nueva.

Crianza post fermentativa sobre sus lias finas con periódicos baonage. Limpio, cristalino y de gran esplendor, su color oro pálido con matices verdosos – propios de su juventud - evolucionará con el paso del tiempo por toda la gama de los dorados.



Tierra Rubia: variedad Sirah. Máxima expresión en todos sus parámetros. Muy limpio con gran intensidad colorante de tonos picotas y violáceo. Intenso y complejo con magnífica finura y riqueza de matices, que se funden y alargan en el final.

Aterciopelado, de excelente estructura y sedosidad en boca con predominio de fruta madura y delicado tonos balsámico de fina madera bien ensamblada.



Hotel-Restaurante
Casona

de
Torres