

El Alfar



GASTRO2017 By SEBAS MORENO

Comidas de ricos y comidas de pobres. Comidas de hidalgos.

La gastronomía de Castilla-La Mancha abarca las costumbres culinarias, a sus tradiciones. Se trata de una cocina austera y sencilla, de origen humilde y pastoril, conocida internacionalmente gracias a chef que actualmente no olvidan sus raíces, para convertir el plato más tradicional en la cocina más vanguardista del momento.

En esta casa se come de **MENÚ**; éste siempre incluye: un primer plato, un plato principal el postre, una (1) Consumición de bebida y Pan.

Mi madre me enseñó así y bien feliz crecí.

Lo que vaya a pagar se lo marcará el plato Principal, lo que antes quiera probar y lo que usted beba de más

PARA COMPARTIR O NO son cosa de Caballeros

NUESTROS **PRIMEROS PLATOS**

Pisto Manchego

(Calabacín, Berenjena, cebolla, Pimiento Verde y Rojo)

Migas de Pastor con Matanza

(Pan, Chorizo, Panceta y Uvas)

Asadillo Manchego

(Pimiento Rojo, Cebolla, ajos y Comino)

Ensalada de Jamón de Bodega

(Mezclum de Lechugas, Jamón, Queso y Cebolla Frita)

Lomos de sardinas ahumados

(Con Cama de Pimientos y manzana Verde)

Cojonudo de Toledo

(Desmigado de Chorizo, Salsa SM, Huevo Frito)

**SI TE VAS A DECANTAR POR EL MENÚ DON QUIJOTE O DULCINEA TAMBIÉN PODRÁS
PEDIR ESTOS DOS PRIMEROS**

Ensalada Codorniz y Nueces

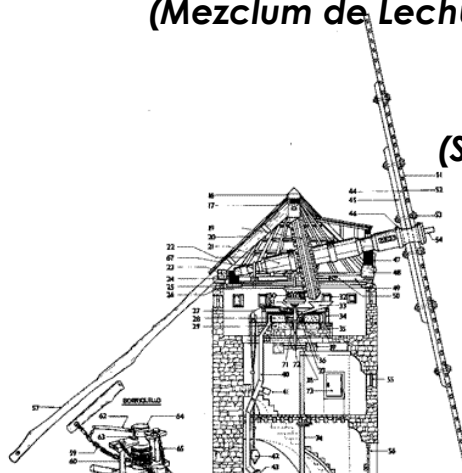
(Mezclum de Lechugas, Codorniz en escabeche, Nueces y Dulce de asadillo)

Setas Coreanas Confitadas

(Setas, Jamón, Patatitas y Huevo Escalfado)

••• **en otras casas cuecen habas y en la mía a calderadas**

**Amigo Sancho Panza, donde se descubren treinta, o pocos más
desaforados gigantes, con quien pienso hacer batalla**



HIDALGOS Y DAMAS SON **PRINCIPALES**

...si ya has elegido tu Primer plato, elige el Principal y a disfrutar...

SANCHO PANZA

16.50€

Codillo de Cerdo a 65° gr
**Codillo de Cerdo, Glaseado en
Miel y Azafrán**

Picantón de Corral
**Asado con Salsa de pimentón de
la Vera**

Tronzón de Entraña de Res
**Sobre Tosta de pan Rustic con
Mantequilla de anchoa**

Tocineta en Glaseada
**Panceta de Cerdo, al Horno y
glaseada en Teriyaki**

DON QUIJOTE

22.50€

Lomo de Bacalao
**Frito en Tempura y lapado con
Miel y Mostaza y pimiento dulce**

Chuletillas de Cordero
**Empanadas y marinadas en Ajo
fritas en Aceite de Oliva**

Presa ibérica
**Con cremoso de Coliflor y
Ensalada Liquida**

Arroz Cremoso
**Conejo de Monte, Setas de
Cultivo y Tomillo**

DULCINEA


26.50€

Albóndigas Joselito´s
**De Abanico de bellota "Joselito"
guisadas en salsa de azafrán**

Rabo de buey
**Estofado con crema acidulada y
frutos secos**

Lomo de Ciervo
**Brasa al Azafrán y pimentón con
crema de Ajo Asado**

Pierna de Lechal
**Cordero o Cabrito (S.T) Asado a
baja temperatura y deshuesado**



**Come bien y cena poco,
que la salud de todo el cuerpo
se fragua en la oficina del
estómago**

Los Dulces del obrador

Porque antes de terminar, nuestros dulces has de probar...

Crema de Azafran con Canela

Tarta de Queso Al Horno con Compota de Frutos Rojos

Tarta de Tiramisú

Peras al vino con Helado de Leche Merengada

...y muchos más

Confía en el tiempo, que suele dar dulces

MARITORNES tiene hambre, pues que coma!!

Hasta los 12 años...el MENÚ es de **infantes**

10.00€

Tallarines con Pisto Manchego y Queso

Migas de Pastor

Pechuga de Pollo en Bastones con Crujientes

POSTRE

Natillas de Azafrán y Azúcar

Helado de Leche Merengada

- **Incluyen el Postre y Servicio de Agua o Refresco y Pan**

Entre Chancinas y Quesos

Cuñas de Queso Manchego Curdo "CARPUELA"

(Denominado el Mejor Queso del Mundo 2015, 2016)

Este Queso Natural de sabor intenso, excelente bouquet en el retrogusto y amplio recuerdo en el paladar hacen de este queso uno de los mejores del mundo

12.00€

Pizarra de Chorizo Blanco y Rojo "JOSELITO"

(Denominado el Mejor Embutido del Mundo)

Las Tonalidades Rojo Púrpura y Blanco coral, de los embutidos Joselito junto con el equilibrado de pimienta, sal, Tocino y pimentón hacen de estos embutidos uno de los mejores placeres en boca. Ya que su sabor intenso y prolongado lo merecen.

16.50€

Pizarra de Coppa "JOSELITO"

(Denominado el Mejor Embutido del Mundo)

La Coppa Joselito elaborada solo con el cabecero de Cerdo 100% Natural, tienen un excelente veteado, un liviano sabor a pimienta dejando un sabor prolongado e intenso en boca

18.00€

Cuarenta sabores tienen el cerdo, y todos buenos

Algo tendrá el queso, pa vederlo al peso

