

*M*  
HOTEL  
★ ★ ★  
*Doña Manuela*

.....

# CARTA MENU

.....

\*Pida información a nuestro personal para alergias e intolerancias.





# DE NUESTRA TIERRA MANCHEGA

.....  
TYPICAL OF OUR LAND

- |   |        |
|---|--------|
| <b>v</b> Cazuela de asadillo manchego<br>Traditional "asadillo" (baked red pepper)  | 9.50.€ |
| <b>v</b> Cazuela de pisto manchego<br>Ratatouille casserole   | 8.50.€ |
| Tabla de quesos manchegos D.O<br>Manchego cheese board.   | 15.€   |
| Carpaccio de lomo de orza con tomate de huerta y aceite de pimentón<br>"Orza" pork loin carpaccio with tomato and paprika oil | 11.€   |
| <b>v</b> Tosta de asadillo manchego<br>Baked red pepper and tomato toast  | 6.€    |
| <b>v</b> Tosta de pisto manchego<br>Ratatouille toast   | 7.€    |
| Ensalada de perdiz escabechada con pimiento y encurtidos<br>Marinated partridge salad with peppers and pickles                | 10.€   |
| Paté de perdiz de la casa con tostas de frutos rojos<br>Homemade partridge paté with red fruit toast                          | 9.€    |

**DE NUESTRA TIERRA MANCHEGA**

typical dishes



# A COMPARTIR ..... TO SHARE

- |   |      |
|---|------|
| Huevos rotos con panadera, ibérico y lascas de foie<br>Scrambled eggs with potato, iberian ham and slices of foie gras              | 9. € |
| Nuestras Croquetas (cocido, berenjena o boletus)<br>Homemade croquettes (stew, aubergine or mushrooms)                              | 10.€ |
| Jamón Ibérico con tostas de pan y tomate natural<br>Iberian Ham with toasted bread and natural tomato                               | 18.€ |
| Carpaccio de atún rojo sobre salmorejo y AOVE<br>Red Tuna carpaccio on tomato soup  | 12.€ |
| Carpaccio de bacalao con tomate<br>Cod carpaccio with tomato  | 13.€ |
| Habitas tiernas salteadas con virutas de jamón ibérico y huevo frito<br>Tender baby beans sautéed with iberian ham and fried egg    | 12.€ |
| Carpaccio de melón con jamon ibérico, lascas de queso, AOVE y nueces<br>Melon and iberian ham carpaccio with cheese, olive and nuts | 10.€ |
| Fingers de pollo con salsa de miel y mostaza<br>Chicken fingers with mustard and honey sauce  | 10.€ |
| Mollejas de cordero con su refrito de ajos y patatas crujientes<br>Lamb gizzards with garlic and crunchy potatoes                   | 14.€ |
| <b>v</b> Verduritas en tempura con miel de caña<br>Vegetables in tempura with honey cane syrup                                      | 8.€  |



# PLATOS FRÍOS

COLD DISHES

- Ensalada de pulpo, aguacate, tomate concassé, cebolla morada y lima 15.€  
Octopus and avocado salad with lime, tomato and onion
- Ensalada César con pollo crujiente y lascas de parmesano 10.€  
"Cesar" salad with crunchy chicken and parmesan flakes
- Ensalada templada de gamba cristal, guacamole, wakame y salsa de sésamo 14.€  
Warm glass shrimp salad with avocado sauce, wakame and sesame sauce.
- Ensalada de crema de queso manchego, nueces y pan crujiente 12.€  
Creamy cheese salad with nuts and crusty bread
- V** Ensalada Veggie: Vegetales con vegonesa 9-€  
Vegan salad: vegetables with vegan mayonnaise

# PLATOS COMBINADOS / 8.€

COMBINATED DISHES / 8.€



**Combina a tu gusto (Combine as you like)**

PRINCIPAL (main product)

- Tortilla francesa (French Omelette)
- Pechuga de pollo (Chicken breast)
- Lomo fresco (Fresh loin)
- Calamares a la andaluza (Battered squid)
- Huevos fritos (Fried eggs)



GUARNICIÓN (garnish)

- Ensalada (Salad)
- Patatas fritas (french fries)
- Verdura plancha (grilled vegetables)
- Croquetas (croquettes)

## PLATOS FRÍOS Y PLATOS COMBINADOS

cold dishes and combined dishes



# TOSTAS EN PAN PAYÉS

TOAST WITH PEASANT BREAD

Tosta de jamón ibérico y tomate natural Iberian Ham toast with tomato	7.€
Tosta de salmón con crema de queso, alcaparras y eneldo Smoked salmon toast with cheese cream, capers and dill	7.€
Tosta de bacalao con mermelada de pimiento rojo Cod toast with red pepper jam	7.€
Tosta de sardina ahumada de "Barbate" sobre tomate aliñado y AOVE Smoked sardine toast on natural tomato and oil	7.€
Tosta de secreto ibérico a baja tª con cebolla caramelizada, P.X y queso Iberian secret pork toast at low temperature with caramelized onion, PX and cheese	8.€

# SANDWICHES

SANDWICHES



Sandwich Roast Beef con queso y salsa de miel y mostaza en pan brioche Roast beef sandwich with cheese and mustard & honey sauce on brioche bread	6.€
Sandwich doble Doña Manuela: tomate, lechuga, atún, queso, anchoas y salmón Tomato, lettuce, tuna, cheese, anchovies and salmon sandwich	6.50.€
Sandwich de pollo y verduras a la parrilla, queso cremoso y brotes en pan brioche Grilled chicken with grilled vegetables, cheese and sprouts on brioche bread	6.€
Sandwich mixto Ham and cheese sandwich	3.50.€
<b>v</b> Sandwich Veggie (lechuga, tomate, zanahoria, espárrago, pepino y cebolla) "Veggie" : lettuce, tomato, carrot, asparagus, cucumber and onion	5.€



# PESCADOS

## FISH

- |   |      |
|---|------|
| Rodaballo a la Donostiarra con su guarnición<br>Turbot Donostiarra-style with garnish                         | 15.€ |
| Salmón al aroma de Romero y ajo<br>Salmon flavoured with rosemary and garlic                                  | 11.€ |
| Sepia a la plancha<br>Grilled cuttlefish  | 11.€ |
| Chipirones a la plancha o rebozados con ajo-perejil<br>Grilled or battered baby squid with garlic and parsley | 13.€ |

# CARNES



## MEATS

Extra foie > +0.50€



- |  |      |
|--|------|
| Filetitos de ciervo adobado con parmentier de ajo negro y frutos rojos<br>Marinated venison fillets with black garlic parmentier and red berries | 12.€ |
| Delicias de pato con crema de frutos secos y reducción de su jugo<br>Duck delights with dried fruit cream and duck juice reduction               | 14.€ |
| Entrecot de ternera a la parrilla<br>Grilled Veal entrecotte   | 16.€ |
| Solomillo de ternera con patata panadera y verdurita<br>Grilled veal sir loin with potatoes and vegetables                                       | 19.€ |
| Chuletillas de cordero con su ajada<br>Suckling lamb chops and garlic  | 17.€ |
| Hamburguesa Premium de vaca en pan Tigre con cheddar, salsa tártara y bacon<br>Beef burger on tiger bread with cheddar, tartar sauce, and bacon  | 9.€  |
| Secreto de cerdo ibérico confitado con patatas risoladas y manzana<br>Iberian pork fillet confit at low temperature with potatoes and apple      | 12.€ |

## PESCADOS Y CARNES

fish and meats