

M
HOTEL
★ ★ ★
Doña Manuela

.....

CARTA MENU

.....

*Pida información a nuestro personal para alergias e intolerancias.





DE NUESTRA TIERRA MANCHEGA

.....
TYPICAL OF OUR LAND

- | | |
|---|--------|
| v Cazuela de asadillo manchego
Traditional "asadillo" (baked red pepper) | 9.50.€ |
| v Cazuela de pisto manchego con su huevo frito
Ratatouille casserole with fried egg | 9.€ |
| Tabla de quesos manchegos D.O
Manchego cheese board. | 16.€ |
| Carpaccio de Lomo de Orza con tomate de huerta y aceite de pimentón
"Orza" pork loin carpaccio with tomato and paprika oil | 12.€ |
| Ensalada de perdiz escabechada con encurtidos y su vinagreta
Marinated partridge salad with pickles | 10.€ |
| Paté de perdiz hecho en casa con tostas de frutos rojos
Homemade partridge paté with red fruit toast | 9.€ |
| Tosta de lomo de orza con mermelada de pimiento asado
Toast of loin of daggerboard with roasted pepper marmalade | 7.50.€ |

DE NUESTRA TIERRA MANCHEGA
typical dishes



A COMPARTIR TO SHARE

Huevos rotos con panadera, ibérico y lascas de foie Scrambled eggs with potato, iberian ham and slices of foie gras	9.€
Nuestras Croquetas (cocido, berenjena o boletus) Homemade croquettes (stew, aubergine or mushrooms)	10.€
Jamón Ibérico con tostas de pan y tomate natural Iberian Ham with toasted bread and natural tomato	18.€
Carpaccio de ventresca de atún ahumada con pan carasatu <i>*(producto exclusivo)</i> Smoked tuna belly carpaccio with crusty bread	21.€
Risotto de setas y crema de boletus con lascas de foie Mushroom risotto and boletus cream with foie	14.€
Fingers de pollo con salsa de miel y mostaza Chicken fingers with mustard and honey sauce	10.€
Mollejas de cordero con su refrito de ajos y patatas crujientes Lamb gizzards with garlic and crunchy potatoes	15.€
v Verduritas en tempura con miel de caña Vegetables in tempura with honey cane syrup	8.€

DE CUCHARA SPOON DISHES

Consomé Chicken soup	6.€
Crema del día Cream of the day	6.€



ENSALADAS

SALADS

Ensalada de pulpo, aguacate, tomate concassé, cebolla morada y lima Octopus and avocado salad with lime, tomato and onion	16.€
Ensalada César con pollo crujiente y lascas de parmesano "Cesar" salad with crunchy chicken and parmesan flakes	10.€
Ensalada de crema de queso manchego, nueces y pan crujiente Creamy cheese salad with nuts and crusty bread	13.€
Cogollitos a la plancha con salteado de ibérico y anchoa Grilled lettuce hearts with sautéed iberian ham and anchovies	11.€

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 FRIOS Y PLATOS COMBINADOS
cold dishes and combined dishes



TOSTAS EN PAN PAYÉS



TOAST WITH PEASANT BREAD

- Tosta de jamón ibérico y tomate natural 7.50.€
Iberian Ham toast with tomato
- Tosta de bacon a la plancha con queso gorgonzola y pera 7.50.€
Grilled bacon toast with gorgonzola cheese and pear
- Tosta de bacalao ahumado con hummus, naranja y balsámico 7.50.€
Smoked cod toast with hummus, orange and balsamic glaze
- Tosta de sardina ahumada de "Barbate" sobre tomate aliñado y AOVE 7.50.€
Smoked sardine toast on natural tomato and oil
- Tosta de secreto ibérico a baja tª con cebolla caramelizada, P.X y queso 8.50.€
Iberian secret pork toast at low temperature with caramelized onion, PX and cheese

SANDWICHES



SANDWICHES



- Sandwich Roast Beef con queso y salsa de miel y mostaza en pan brioche 6.€
Roast beef sandwich with cheese and mustard & honey sauce on brioche bread
- Sandwich doble Doña Manuela: tomate, lechuga, atún, queso, anchoas y salmón 7.€
Tomato, lettuce, tuna, cheese, anchovies and salmon sandwich
- Sandwich de pollo y verduras a la parrilla, queso cremoso y brotes en pan brioche 7.€
Grilled chicken with grilled vegetables, cheese and sprouts on brioche bread



DEL MAR

from SEA

Corvina con costra de mahonesa y vegetales Sea bass with gratin mayonaise and vegetables	14.€
Salmón al aroma de Romero y ajo Salmon flavoured with rosemary and garlic	11.€
Lomo de bacalao confitado sobre asadillo manchego Confit cod loin on roasted red peppers	15.€
Chipirones a la plancha o rebozados con ajo-perejil Grilled or battered baby squid with garlic and parsley	13.€
Pata de pulpo braseada sobre parmentier de pimentón Braised octopus leg on paprika parmentier	16.€

CARNES

MEATS

Extra foie > +0.50€



Solomillo de ciervo sobre su jugo y crema de castañas Venison sirloin on its own juice and chestnut cream	18.€
Pluma ibérica y salsa cremosa de queso manchego Iberian feather and creamy Manchego cheese sauce	14.€
Entrecot de ternera a la parrilla con su guarnición Grilled Veal entrecotte	16.€
Solomillo de ternera con patata panadera Grilled veal sir loin with potatoes	19.€
Chuletillas de cordero con su ajada Suckling lamb chops and garlic	19.€
Burguer Black Angus en pan tigre con panceta y queso cheddar Black Angus burger on tiger bread with cheddar and creamy cheese >> Suplemento Salsa Tártara, Cremoso Manchego, Mostaza Miel (0.50€)	9.50.€
Molleja de ternera a baja temperatura glaseada con su jugo L Veal gizzard at low temperature glazed with its own juices	12.€

PESCADOS Y CARNES

fish and meats