

RESTAURANTES y MENUS

Restaurante Roberto (Hotel Dña. Carlota)

Ronda de Toledo, 21, Ciudad Real

Tel: 926 23 16 10

Jefe de Cocina: Álvaro Madrid

Menú

Tostas de paté de caza.

Zancarrón de vaca estofado con hortalizas y verduras de la huerta manchega.

Manjar blanco, taco de bacalao desalado con garbanzos y almendras tiernas.

Escalopines de ciervo adobado en salvia y romero, asados y napados en un demi glace con trigo tierno y champiñones.

Empanadillas rellenas de requesón y membrillo con agua y miel acompañadas de peras al vino de la Mancha.

Incluye agua, vinos de la tierra, café.

36'00 € (iva incluido)

Asador Restaurante San Huberto

C/ Montiel s/n, Ciudad Real.

Tel: 926 92 35 35

Jefe de Cocina: Juan Martínez Ros

Menú

Turbante de pimiento asado y perdiz con crema de dátiles.

Esaú de lentejas con liebre y ali-oli gratinado.

Bombón de salmón con setas al ajillo frito al revés.

Escalopín de ciervo relleno de frutos secos en su jugo y varitas de pan frito.

Manzana asada con queso y membrillo.

Vino Señorío de Guadianeja Tempranillo.

35'00 € (iva incluido)

Hotel Rest. Silken Alfonso X el Sabio.

C/ Carlos Vázquez 8, Ciudad Real

Tel: 926 22 42 81

Jefe de Cocina: Irene Nieto Barquillo.

Menú

1er PLATO

Ensalada de hojas tiernas, cítricos y fruto del Mediterráneo con salsa de ciruelas, aceite de oliva y zumo de limón.

2º PLATO (a elegir)

Berenjena rellena con farsa de verduras, piñones y almendra laminada.

Ó

Dorada rellena con guiso de setas, nueces, pasas y almendras estilo Askenazi.

POSTRE SEFARDÍ

Bizcocho de naranja.

Pan, agua, vino (Viña Cuerva Reserva) y café incluido.

32'00€ (iva incluido)

Restaurante Fran Mesón

Ronda de Ciruela, 34, Ciudad Real.

Tel: 926 22 72 39

Jefe de Cocina: Miguel Martín Durán.

Menú

Guiso de puchero.

Cordero a la judería.

Higos calientes con salsa de tofe y helado de vino tinto.

Agua, vino de crianza y café.

40'00 € (iva incluido)

Restaurante Hijas de la Mancha

(Hotel Santa Cecilia)

C/ Tinte, 3, Ciudad Real

Tel: 926 25 58 03

Jefe de Cocina: Francisco León

Menú (Manjares del Rey Alfonso)

Frutas de la posadera. (Fruta de temporada).

Caldo de dragón con menudillos (Caldo de caza).

Sr. Del mar en escabeche suave (Taquitos de bacalao en escabeche suave de manzana).

Sr. De los bosques en salsa del duque (Escalopines de ciervo en salsa Cumberland).

Delicia del rey Alfonso (Flor con helado de mantecado).

Incluye vinos de bodega, agua de la Fuente e infusión.

30'00 € (iva incluido)

Hotel Restaurante Pago del Vicario

Ctra. Ciudad Real-Porzuna Km.16, Ciudad Real

Tel: 902 09 29 26

Jefe de Cocina: Cocina del Pago del Vicario.

Menú

Verduras asadas de temporada con especias silvestres servido con vino blanco PAGO DEL VICARIO Talva 2005.

Salmón al fuego con crema de leche y albahaca, servido con vino rosado PAGO DEL VICARIO Petit Verdot 2008.

Ciervo estofado con hortalizas y setas del bosque servido con vino tinto PAGO DEL VICARIO Penta 2006.

Almadrada de miel y canela servido con vino PAGO DEL VICARIO Corte Dulce 2006.

44'00 € (iva incluido)

Restaurante Miami Park

Ronda de Ciruela, 34, Ciudad Real

Tel: 926 22 20 43

Jefe de Cocina: José Carlos Macías Madueño.

Menú

Crema de garbanzos al aceite de oliva.

Verduras especiadas.

Costilla de ternera con berenjena asada.

Miel, cítricos y aceite de oliva.

Bebida.

40'00 € (iva incluido)

Restaurante Fierabrás

Avda. Tablas de Daimiel, 19

Tel: 926 92 39 17

Jefe de Cocina: Julián Espartero Plaza

Menú

Sopa castellana del siglo XV.

Ensalada de codillo.

Gachas manchegas.

Conejo de monte en caldereta.

Macedonia de fruta natural.

Incluye tinto de la región y agua.

35'00 € (iva incluido)

