



# Hacienda los Robles

Hotel Rural-Spa&Wellness












## Nuestra Carta









## ENTRADAS Y PICOTEO

Caldo casero		5 €
Judías del Barco con su compango		11 €
Sopa castellana con jamón y huevo	 	9 €
Callos a la madrileña		14 €
Ensaladilla Olivier		13 €
Surtido de Ibéricos (jamón, lomo, queso curado)		20 €
Huevos Rotos con Patatas y Jamón Ibérico		14 €
Risotto de Setas y Foie al aroma de trufa	 	15 €
Gambones a la plancha		18 €
Terrina de quesos de la Sierra con pan de pasas	     	12 €
Ensalada templada con queso de cabra, setas y frutos del bosque	   	14 €
Ensalada de Pimientos asados en casa con bonito	 	15 €
Tomate de la huerta con cebolla morada		9,50 €
Tiras de Berenjena Crujientes con Miel		13 €
Sardinas Ahumadas con tostitas (tomate y guacamole)	 	15,50 €
Croquetas Caseras variadas (8 unid.)	  	13,50 €
Ensalada "Los Robles" (mixta variada)	  	10,50 €
Revuelto de Morcilla, pasas y piñones	  	12 €
Calamares a la Romana	  	14 €
Palomitas de Pollo con salsa de miel y mostaza	  	15 €

## CARNES Y PESCADOS

Costilla de vaca asada al horno (con puré de patata)		25 €
Hamburguesa Angus en Pan de Cristal	 	16,50 €
Lomo de Vaca Fileteado (250 gr )		21 €
Solomillos ibéricos con cebolla caramelizada		16 €
Carrillera estofada al vino tinto	 	16 €
Cachopo con jamón ibérico y queso Manchego	  	28 €
Pata de Pulpo a la Parrilla con puré de patata	 	18,50 €
Delicias de Bacalao a la Romana con pisto casero	  	17 €
Cazón en adobo casero con ali-oli	   	15 €
Tataki de atún con soja y sésamo, (alga wakame)	  	18 €
Burger "beyond meat" con queso cheddar	 	12 €

## MENU INFANTIL


Arroz blanco con tomate, huevo frito y palomitas de pollo		17 €
Helado, yogur o vasito de brownie con helado	     	

SERVICIO DE PAN 1,50 €

## TOSTAS (solo cenas)

Tosta de Lomo Plancha con queso	 	5,50 €
Tosta de Jamón Ibérico con Tomate		6 €
Tosta de Solomillitos con cebolla caramelizada		6,50 €
Tosta de Pimientos con Bonito	  	5,50 €




## SANDWICHES (solo cenas)

Sandwich Mixto	 	4,50 €
Sandwich Vegetal	 	5,50 €
Sandwich Mixto con Huevo	  	5,50 €
Sandwich Los Robles	  	6,50 €




## ALGO DULCE

Brownie con helado de vainilla	    	6 €
Tarta casera de queso	  	6 €
Panacota	 	5 €
Helados y sorbetes	    	5 €
Pudding Casero	  	5 €
Fruta temporalada		3,5 €
Palmeritas Jugositas de chocolate (4 unid)	 	5 €
Rosquillas de Navacerrada (2 unid)	 	4 €

## PREVIO ENCARGO (mínimo un día)

Paella mixta (mínimo 4 pax)	  	18 € p/pers
Arroz meloso con verduras (2 pax)		15 € p/pers
1/4 Cordero lechal asado al horno (2 pax)		47 €
1/4 Cochinillo asado al horno (2 pax)		45 €

## TAKE AWAY

Picnic desayuno		7,50 € p/pers
(Croissant, muffin, fruta, zumo y botella agua)		
Picnic comida	 	10,50 € p/pers
(montado de lomo y queso, montado jamón y tomate, fruta, muffin, botella de agua)		



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SESAMO



E-X  
Y SULFITOS



MOLLUSCOS



MOLLUSCOS

“Toda nuestra carta se la preparamos para llevar”

10% IVA INCLUIDO

## CARTA DE BEBIDAS

<b>TES Y CAFÉS</b>	Cafés (Solo, cortado, con leche...)	2,00 €
	Infusiones Especiales	2,50 €

<b>CAFÉS ESPECIALES</b>	Cappuccino	2,50 €
	Mokaccino (Café, chocolate y espuma de Leche)	2,50 €
	3 Colores (Café, Chocolate y Leche Condensada)	3,00 €
	Bombón (Café y Leche Condensada)	2,00 €
	Irish Coffee (con Whisky)	6,00 €
Chocolate caliente	3,00 €	

<b>DESAYUNOS Y MERIENDAS</b>	Tostada Completa	2,00 €
	Bollería, Magdalenas, Donuts, ...	1,80 €
	Chocolatinas (Crunch, Kit-Kat)	1,50 €
	Tartas caseras	6,00 €
	Desayuno Completo (Zumos, Café o Infusión, Tostada o Bollería)	4,50 €

<b>BEBIDAS</b>	Cerveza barril, botella tercio	3,00 €
	Copa de vino	3,00 €
	Cerveza grande barril	4,00 €
	Botella de agua	2,00 €
	Botella agua grande	3,00 €
	Vermouth	2,50 €
	Copa de Vino	3,00 €
	Refrescos y Zumos	2,50 €
	Zumo de Naranja Natural	3,50 €
	Copa Nacional	6,00 €
	Copa Importación	7,00 €
	Copa Reserva/Gin Tónicos Especiales	9,00 €
	Anís/Coñac (Magno y Carlos III)	3,50 €
	Coñac RVA. Francés	10,00 €
	Carlos I/Torres 10 años	6,00 €
	Drambuie/Baileys	4,50 €
	Licores de Frutas	3,50 €

# NUESTROS VINOS

## TINTOS

<b>D. O. RIOJA</b>	Cune 3er Año crianza .....	19,90 €
	Sierra Cantabria selección .....	17 €
	Ramón Bilbao crianza .....	21 €
	Ramón Bilbao (edición limitada) .....	28 €
	Remelluri reserva .....	35 €

<b>D. O. RIBERA DEL DUERO</b>	Quinta Carmela roble .....	16 €
	Quinta Carmela crianza .....	20 €
	Quinta Carmela (magnum 1,5 lt) .....	35 €
	Protos roble .....	19,50 €
	Protos crianza .....	26,50 €
Condado de Haza crianza .....	25,50 €	

<b>OTRAS D. O.</b>	Raimat Abadía crianza (D.O. Costers del Segre) .....	18,90 €
	Tagonius roble (D.O. Madrid) .....	21,50 €
	Enate crianza (D.O. Somontano) .....	19,90 €
	Tarima Monastrell (D.O. Alicante) .....	18 €

<b>FORMATOS ESPECIALES</b>	½ Cune oza. (D.O. Rioja)... ..	11 €
	½ Ramón Bilbao oza. (D.O. Rioja)... ..	11,90 €

<b>BLANCOS</b>	Palestra (D.O.Rueda) .....	15 €
	Ramón Bilbao verdejo (D.O.Rueda) .....	16,90 €
	Camión Do Rei (D.O. Rias Baixas) .....	21,50 €

<b>ROSADOS</b>	Lambrusco .....	13 €
	Villacerrada (D.O. Cigales) .....	14,50 €

<b>CAVA, CHAMPAGNE, GENEROSOS</b>	155l Brut (Benjamin) .....	10,50 €
	155l Brut Nature ... (D.O. Cava) .....	21,50 €
	Moet Chandon Brut Imperial .....	65,50 €
	PX (copa) .....	4 €
	Fino (copa) .....	3 €
Moscatel .....	3 €	



Hacienda los Robles

Hotel Rural-Spa&Wellness

## MENÚ ESPECIAL

Al centro, para compartir:

Pucherito de Sopa Castellana con huevo y jamón

Cazuelita de Judías del Barco con su compango

Ensalada templada con queso de cabra, setas salteadas y frutos del bosque

Segundo, para compartir

Lomo de Vaca a la parrilla (500g) (patatas panadera)

o

Cachopo con jamón ibérico y queso manchego (patatas panadera)

Postre Casero o café, infusión

Incluido

Pan y Aperitivo, Copa de vino o cerveza o refresco, agua mineral.

Precio 2 personas: 60 € IVA INCLUIDO

Reserve su mesa en recepción

Comidas 13:30 h a 16:00 h

Cenas 20:30 h a 23:00 h