



Restaurante
Abuela Maravillas
Zorita de los Cames

Bienvenidos a casa....

Tapas de un par de bocados

- Callos con morro, chorizo y morcilla asturiana.....6
- Hummus de albahaca con pan feo.....4
- Gyozas de picantón en pepitoria.....6

De cuchara

Entera/media

- Alubia de la Bañeza con boletus y papada ibérica.....14/9
- Sopa de cebolla con costrón de parmesano.....10/6
- Huevos trufados (huevos poché en crema de castañas, setas de temporada, crujiente de calabaza y trufa rallada)... 19/13

Ensaladas

- Solomillo de tomate rosa con sardinas ahumadas de Santoña.....13/7,5
- Verde con codorniz tibia en escabeche.....14
- Verde con queso de cabra y miel de la Alcarria.....13/7,5
- Ensalada de invierno (lenteja caviar tibia, calabaza asada, granada, requesón, gorgonzolla, pipas y vinagreta de estragón).....14/8

Para ir abriendo boca en serio

- Alcachofa fresca confitada sobre parmentier y lascas de jamón ibérico.....17
- Nuestra terrina de foie con manzana caramelizada.....18/10
- Trío de quesos manchegos con carne de membrillo.....13/7,5
- Berenjenas a la parmesana.....12
- Lasaña melosa de ciervo, boletus y trufa.....18

Carnes estofadas

-Manitas de cerdo deshuesadas a la madrileña.....	17
-Rabo de toro al vino tinto.....	18
-Albóndigas estofadas con champiñones.....	14
-Carrillera de cerdo al Pedro Ximénez y pasas.....	16
-Jarrete de cordero lechal asado a baja temperatura al jengibre y ajo morado.....	22

Carnes a la brasa

-Entrecote de cebón madurado a la parrilla (350gr).....	22
-Maravillas de la abuela con chimichurri.....	18
-Lagarto de cerdo ibérico de bellota flambeado con whiskey, miel y tomillo.....	19

Pescados frescos

-Nuestra cocina es de mercado y varía con la temporada y con los días de faena en la mar... lo mejor que vemos cada día se viene a esta casa. Pregunte a nuestros camareros.

Todos nuestros platos están cocinados con Aceite de Oliva Virgen Ecológico D.O. La Alcarria



Pan y aperitivo 1€ por persona

Postres Caseros

- Bizcochos borrachos de miel D.O. La Alcarria.....4,5
- Sopa de chocolate blanco y moras.....6
- Tarta de queso manchego con miel D.O.A. y nueces.....6
- Leche, cacao, avellanas y azúcar.....6
- Sopa de piña con helado de coco y salsa de mango.....5,5
- Tiramisú clásico.....6
- Arroz con leche a la vainilla.....4
- Tabla degustación de postres caseros.....16

Otros postres

- Carpaccio de fruta de temporada con dulce de leche casero.....5
- Bombón helado Magnum (frac, blanco o almendrado).....3,5
- Tarrina Ben&Jerry`s(Chocolate, fresa o vainilla).....4
- Degustación de quesos manchegos con membrillo.....7,5

Otras maneras de terminar...

- Café de puchero tradicional
- Café irlandés, vienés, capuccino, carajillos...
- Ginebras como Brookmans, G`Vine, Monkey 47, Nordés, Botanic, Plymouth, Hendrick`s, Martin Miller`s, Citadelle, Bulldog, Seagram`s , Bombay Sapphire, Tanqueray Ten...
- Wiskeys como Johnnie Walker gold label, Hibiki, Macallan, Glenfiddich, Knockando, Chivas Regal, Cardhu...
- Rones como Havana Club Selección de Maestros, Brugal 1888, Pampero Aniversario, Matusalem 15, Barceló Imperial, Santa Teresa 1796...
- Brandys como 1866, Gran Duque de Alba, Peinado 100...
- Licores Artesanos gallegos de la casa Maitines, etc, etc, etc...

Restaurante
Abuela Maravillas
Zorita de los Canes

Zorita de los Canes

Guadalajara

949375112

maravillasrestaurante@gmail.com

www.abuelamaravillas.com

