

Nos apoyamos en nuestro Restaurante para dar a conocer nuestra cultura culinaria, nuestro entorno, nuestra forma de vivir en un Medio Rural que defendemos incondicionalmente.

Buscamos el equilibrio y la sostenibilidad para que vivir en él, sea una realidad.

“Comprometidos por y para nuestra Tierra”

el coto de
Quevedo

Q el coto de Quevedo



ORIGEN

*El maridaje perfecto
cocina de mercado,
platos tradicionales
y un toque de autor.*



Empezar

Jamón ibérico de Bellota DOP Valle de los Pedroches / 22 €

Croquetas caseras de Jamón Ibérico / 15 €



*Canelón de rabo de Toro, bechamel de Manchego, su jugo de guiso y Trufa / 18 €
(2 unidades)*



Ensalada de Perdiz, emulsión de su escabeche y primeras hojas / 14€



Albóndigas de Ciervo a la carbonara, sardina, manchego y bacon / 19 €



Steak tartar con sus aliños / 25 €



Selección de Quesos / 18€



Paté de Perdiz, chutney de frutas y sus tostas / 14€



Servicio de Pan, AOVE y Aperitivo 3,50€

Los de siempre

Guiso de la casa, nuestro puchero a fuego lento

Judias blancas estofadas con perdiz / 18€

Lentejas, pato azulón y foie / 18€

Nuestros Callos melosos de Ternera / 18€

Pisto Manchego de mi madre con Huevo frito / 15 €



Carnes

Paletilla de lechal manchego y frutos de nuestra tierra de secano / 25 €



Cochinillo crujiente, gel de fruta, migas de frutos secos / 25 €



Lomo de Ciervo , con matices de temporada / 23 €



Pescados

Bacalao y su guiso meloso 22 €



Pulpo, espuma de patata, ceniz de AOVE / 25€



Pescado según mercado.



Postres

Tarta de queso / 6,5€



Tarta fina de Manzana y Helado / 6,5 €



Milhojas de Crema Madame / 6,5€



Lemon Pie nuestra versión / 6,5 €



Menú Gastronómico

RAÍCES

SNACKS DE BIENVENIDA

8 Snacks, que son un paseo y un recorrido para entender nuestra gastronomía

MENÚ

2 Entrantes

1 Pescado

1 Carne

Prepostre

Postre

Petit fours

Nuestro Menú Gastronómico Raíces, disponible previa reserva

Disponible hasta las 14:45 Comida y hasta las 21:30 Cena

Menú servido a mesa completa, máximo 6 comensales

El Menú puede sufrir cambios por temporada y disponibilidad

Precio 75 €/comensal, no incluye bodega

Maridaje 45 €/comensal

Menú Gastronómico

RECUERDOS Y MEMORIA

SNACKS DE BIENVENIDA

8 Snacks, que son un paseo y un recorrido para entender nuestra gastronomía

MENÚ

3 Entrantes

1 Pescado

2 Carnes

Prepostre

2 Postres

Petit fours

Nuestro Menú Gastronómico Recuerdos y Memoria, se sirve previa reserva

Disponible hasta las 14:30 Comida y hasta las 21:30 Cena

Menú servido a mesa completa, máximo 6 comensales

El Menú puede sufrir cambios por temporada y disponibilidad

Precio 100 €/comensal, no incluye bodega

Maridaje 60€/comensal