CARTA | MENÚ

ENTRANTES

Croquetas de cocido melosas | 2€/ud | 1.3.7.9

Torreznos de cerdo con emulsión de ajo negro y cebolla encurtida | 12€ (6 uds) | 1.3

Ensalada de tomate raff, pepino y cebolleta, con queso feta y aceituna negra | 12€ | 7

Gyozas de rabo de toro con papada braseada | 14€ (4 uds) | 1.9.12

Vieiras salteadas con leche de tigre caliente de fruta de la pasión y coco | 14€ | 2.4.9.14

Oreja de cerdo crujiente con su jugo | 14€ |

Morro de cerdo guisado estilo callos | 16€ | ½ 10€ |

SEGUNDOS

Bloq de cordero y cous cous | 18€ | ½ 12€ | 1.6.9.11.12

Chipirones a la plancha, salsa de pimienta negra y mojo verde | 16€ | ½ 10€ | 7.14

Taco de cochinita pibil con alioli de manzana asada | 5€/ud | 1.3

Cocochas de bacalao al pil pil y pisto manchego | 18€ | ½ 12€ | 1.4

Costillar de ternera confitado, su jugo y cremoso de patata a lo pobre | 18€ | 7.9.12

Presa ibérica ahumada con jugo de piquillos | 20€ |

Lomo alto de vaca con patatas souffles | 24€ |

1. Gluten 2. Crustáceos/Shellfish 3. Huevo/Egg 4. Pescado/Fish 5. Cacahuete/Peanuts 6. Soja/Soy 7. Lácteos/Dairy
8. Productos de cáscara/Tree nuts 9. Apio/Celery 10. Mostaza/Mustard 11. Sésamo/Sesame
12. Dióxido de azufre y sulfitos/Sulphur dioxides and sulphites 13. Altramuces/Lupins 14. Moluscos/Mollusks

El contenido de la carta puede variar según la temporalidad de los productos.
Para opciones veganas y vegetarianas consultar a nuestro personal de sala.

NATURA
RESTAURANTE Y BISTRÓ

CARTA | MENÚ

POSTRES

Tejas de almendra, mousse de queso ahumado, miel y pistacho | 6€ | 1.3.7.8

Tarta de queso brulee | 6€ | 3.7

Torrija brioche bañada en crema de resoli, espuma de haba tonka y helado de vainilla | 6€ | 1.3.7

Piña colada | 6€ |

1. Gluten 2. Crustáceos/Shellfish 3. Huevo/Egg 4. Pescado/Fish 5. Cacahuete/Peanuts 6. Soja/Soy 7. Lácteos/Dairy 8. Productos de cáscara/Tree nuts 9. Apio/Celery 10. Mostaza/Mustard 11. Sésamo/Sesame 12. Dióxido de azufre y sulfitos/Sulphur dioxides and sulphites 13. Altramuces/Lupins 14. Moluscos/Mollusks

El contenido de la carta puede variar según la temporalidad de los productos.
Para opciones veganas y vegetarianas consultar a nuestro personal de sala.

NATURA
RESTAURANTE Y BISTRÓ

CARTA DE VINOS

VINOS BLANCOS Y ROSADOS

Icala 2022 (Verdejo; Ribera del júcar, Casas de benitez)	18€ / 3,50€
Albalucía 2021 (Semidulce; Tarancón)	23€ / 4,00€
Serapio Risco 2021 (Sauvignon Blanc; Mota del Cuervo)	23€
Bisiesto 2017 (Chardonnay; F. de Pedro Naharro)	24€
Cipma I 2019 (Pedro Ximénez; Villanueva de Alcardete)	24€
Cuvée Eva 2020 (Airén y Vigiriega; Mota del Cuervo)	25€
Noc Blanco 2017 (Chardonnay; Manzaneque)	26€
Villa Iulia 2020 (Souvignon blanc; Los Hinojosos)	23€
Orovelo 2022 (Albilla de manchuela; Ledaña)	24€
Velvet & Stone 2019 (Bobal; Ledaña)	

VINOS TINTOS

Icala tradición 2020 (tempranillo bobal- Casas de Benitez)	18€ / 3,50€
Honest 2020 (Garnacha, Syrah y Monastrell; F. de Pedro Naharro	21€ / 4,00€
Cuencame 2020 (bobal-sirah; Landete) tianaja	21€ / 4,00€
Sandogal 2021 (Cencibel; Mota del cuervo)	23€
Rosalia 2017 (Garnacha centenaria- Landete)	24€
Finca Perón (Tempranillo –Casas de benitez)	25€
La fille 2019 (sirah; Ledaña) Tinaja	22€
Clemencia 2019 (bobal, rojal; Villarpardo)	26€
Quinta de Quercus 2018 (Tempranillo; Fuente de Pedro Naharro)	27€
Bisiesto 2015 (Tempranillo; Fuente de Pedro Naharro)	28€
Noc Coupage 2017 (cabernet,Sauvignon,petit Verdot,sirah,tempranillo)	29€
Noc 2018 (Tempranillo; Manzaneque)	29€
Villa Ilulia 2020 (Tempranillo, Syrah- los Hinojosos)	28€

VINOS DULCES

Dulcemar 2021 (Garnacha, Tintorera, Almansa)	30€ / 5,00€

NATURA
RESTAURANTE Y BISTRÓ