

CARTA

Croquetas de jamón ibérico | 2,5€/ud | 1.3.7

Torreznos de cerdo con emulsión de ajo negro y cebolla encurtida | 15€ (6 uds) | 1.3

Ensalada de tomate, pepino, cebolleta, queso feta y aceituna negra | 14€ | 7

Gyozas de ternera y curry japonés | 16€ (4 uds) | 1.9.12

Vieiras salteadas y aliñadas con mojo rojo | 16€ (4 uds) | 14

Chipirones a la plancha, salsa de pimienta negra, alioli y bimi | 18€ | ½ 12€ | 3.7.14

Bloc de foie micuit con dulce de membrillo y pan de leche | 16€ | 1.3.7.12

Taco de cochinita pibil con guacamole | 6€/ud | 1

Oreja de cerdo, mojo verde y lima | 17€ |

Entrecot de vaca madurado con patatas deluxe | 26€ | 1.3.10

POSTRES

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

Tarta de queso con parmesano, chocolate blanco y lotus | 6€ | 1.3.7

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

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. Altramucos/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

TINTOS

CARRIL CRUZADO | 18€ / 3,80€

Roble - Iniesta

HONEST | 21€ / 4,00€

Garnacha, Syrah y Monastrell - Fuente de Pedro Naharro

DE LA MATA Y CALLEJA | 24€

Garnacha tintorera, cencibel y syrah (Volcánico) - Campo de Calatrava (Ciudad Real)

FINCA PERÓN | 25€

Tempranillo - Casas de Benítez

CALZADILLA ALLEGRO | 25€

Syrah - Huete

MONTEHIGUERAS | 26€

Tempranillo, Campo de Calatrava

CLEMENCIA | 26€

Bobal, rojal - Villarpardo

CALZADILLA CLASSIC 2015 | 26€

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha y Syrah - Huete

QUINTA DE QUERCUS | 27€

Tempranillo - Fuente de Pedro Naharro

BISIESTO | 28€

Tempranillo - Fuente de Pedro Naharro

VILLA ILULIA | 28€

Tempranillo, Syrah - Los Hinojosos

NOC COUPAGE | 29€

Cabernet, Sauvignon, petit Verdot, sirah, tempranillo

NOC | 29€

Tempranillo - Manzaneque

BLANCOS

CARRIL CRUZADO 2023 | 18€ / 3,80€

Sauvignon Blanc - Iniesta

ALBALUCÍA 2021 | 23€ / 4,00€

Semidulce - Tarancón

SERAPIO RISCO 2021 | 23€

Sauvignon Blanc - Mota del Cuervo

VILLA IULIA 2020 | 23€

Souvignon blanc - Los Hinojosos

OROVELO 2022 | 24€

Albilla de Manchuela - Ledaña

DE LA MATA Y CALLEJA | 24€

Airén sobre lías - Corral de Almaguer (Toledo)

CIPMA I 2019 | 24€

Pedro Ximénez - Villanueva de Alcardete

ALTOZALAMA 2022 | 22€

Coupage: Malvar, Macabeo, Pardillo - Mazarulleque

NOC BLANCO 2017 | 26€

Chardonnay - Manzaneque

RAFAEL CASILDO | 32€

Gewürztraminer - La Alberca de Záncara



NATURA
RESTAURANTE Y BISTRÓ

CARTA DE VINOS

ESPUMOSOS

KRUBERG SEMIDULCE | 20€

Syrah - Fuente de pedro naharo

JAVIER CORONADO | 25€

Brut nature - La alberca del Záncara

VINOS DULCES

DULCE ENERO | 30€ / 5,00€

Petit Manseng, Garnacha Blanca.- Landete

DULCEMAR | 27€ / 4,00€

Garnacha tintorera - Albacete



NATURA
RESTAURANTE Y BISTRÓ