



Desde el pasado día 12 de Septiembre toda nuestra oferta gastronómica ha cambiado, ahora toda la cadena Silken, incluyendo nuestro hotel en Ciudad Real , trabaja bajo el asesoramiento de Martín Berasategui, uno de los profesionales de los fogones españoles más reconocidos por la guía Michelin, con un total de 7 estrellas y la Escuela Silken de Alimentos y Bebidas (ESAB) ,

Disponemos de cuatro opciones de menú;

Menú Express:	9 Euros en cafetería
Menú Semanal:	15,50 Euros
Menú Especial Semanal:	20 Euros
Menú Fin de Semana:	25,50 Euros

M E N U I

CON LA TRADICIÓN DE LA COCINA MANCHEGA Y SELECCIONANDO LOS MEJORES PRODUCTOS DE LA TIERRA, EL EQUIPO DEL HOTEL ALFONSO X LES PROPONEN EL SIGUIENTE MENÚ.

LOS PANES

EL PAN PARA ACOMPAÑAR NUESTROS PLATOS SON PEQUEÑAS HOGAZAS ELABORADAS DIARIAMENTE A PARTIR DE UNA VIEJA RECETA.

EL MENÚ

ENSALADA TEMPLADA DE CALABACÍN CON LANGOSTINOS A LA VINAGRETA DE TOMATE, PIÑONES Y ACEITE DE PEREJIL

.....

TOMATITO RELLENO DE QUESO AHUMADO, VERDURITAS Y VINAGRETA DE NUEZ

.....

JARRETE DE CORDERO ASADO Y GLASEADO EN EL HORNO

.....

TARTA ARTESANA CON HELADO

LA SOBREMESA & LA BODEGA

VINO BLANCO
VINO TINTO
AGUAS MINERALES
CAFÉ
CAVA

Precio: 34 € IVA Incluido

Los platos y los precios podrán sufrir pequeñas modificaciones

M E N U I I

CON LA TRADICIÓN DE LA COCINA MANCHEGA Y SELECCIONANDO LOS MEJORES PRODUCTOS DE LA TIERRA, EL EQUIPO DEL HOTEL ALFONSO X LES PROPONEN EL SIGUIENTE MENÚ.

LOS PANES

EL PAN PARA ACOMPAÑAR NUESTROS PLATOS SON PEQUEÑAS HOGAZAS ELABORADAS DIARIAMENTE A PARTIR DE UNA VIEJA RECETA.

AL CENTRO. (CUATRO PERSONAS)

PLATO SURTIDO DE IBÉRICOS CON PICOS DE PAN

EL MENÚ

ENSALADA DE PERDIZ DE CAMPO CON ENDIVIAS Y ASADILLO MANCHEGO AL AROMA DE MONTE

.....

MILHOJAS DE BONITO Y PIQUILLOS CON CALABACÍN, TOMATE Y VINAGRETA LIGERA DE CEREZAS

.....

CARRILLERA DE CERDO IBÉRICA AL OPORTO Y PASAS CON PATATAS PANADERAS

.....

TARTA ARTESANA CON HELADO

LA SOBREMESA & LA BODEGA

VINO BLANCO
VINO TINTO
AGUAS MINERALES
CAFÉ
CAVA

Precio: 39 € IVA Incluido

Los platos y los precios podrán sufrir pequeñas modificaciones

M E N U I I I

CON LA TRADICIÓN DE LA COCINA MANCHEGA Y SELECCIONANDO LOS MEJORES PRODUCTOS DE LA TIERRA, EL EQUIPO DEL HOTEL ALFONSO X LES PROPONEN EL SIGUIENTE MENÚ.

LOS PANES

EL PAN PARA ACOMPAÑAR NUESTROS PLATOS SON PEQUEÑAS HOGAZAS ELABORADAS DIARIAMENTE A PARTIR DE UNA VIEJA RECETA.

AL CENTRO. *(CUATRO PERSONAS)*

PLATO DE JAMÓN IBÉRICOS CON PICOS DE PAN

EL MENÚ

ENSALADA DE PECHUGAS DE CODORNIZ ENCEBOLLADA CON RULO DE QUESO DE CABRA Y VINAGRETA DE PIÑONES

.....

TACO DE BACALAO CON PISTO DE BERENJENA Y SALSA DE ACEITUNA NEGRA

.....

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA.

.....

CARRILLERA DE TERNERA GUISADA EN VINO TINTO CON PURÉ ESPECIAL DE PATATAS

.....

TARTA ARTESANA CON HELADO

LA SOBREMESA & LA BODEGA

VINO BLANCO
VINO TINTO
AGUAS MINERALES
CAFÉ
CAVA

Precio: 46 € IVA Incluido

Los platos y los precios podrán sufrir pequeñas modificaciones

M E N U I V

CON LA TRADICIÓN DE LA COCINA MANCHEGA Y SELECCIONANDO LOS MEJORES PRODUCTOS DE LA TIERRA, EL EQUIPO DEL HOTEL ALFONSO X LES PROPONEN EL SIGUIENTE MENÚ.

LOS PANES

EL PAN PARA ACOMPAÑAR NUESTROS PLATOS SON PEQUEÑAS HOGAZAS ELABORADAS DIARIAMENTE A PARTIR DE UNA VIEJA RECETA.

AL CENTRO DE MESA *(CADA CUATRO PERSONAS)*

PLATO DE JAMÓN IBÉRICO CON PICOS DE PAN

TABLA DE QUESOS MANCHEGOS DE LA ZONA

EL MENÚ

ARROZ CREMOSO MARINERO CON SALMONETES PLANCHA

.....

LOMO DE MERLUZA EN SALSAS VERDES CON VINAGRETA DE ALMEJAS Y CRUJIENTE DE JAMÓN

.....

TACO DE SOLOMILLO ASADO EN PLANCHA CON FOIE Y PATATAS PANADERAS

.....

TARTA ARTESANA CON HELADO

LA SOBREMESA & LA BODEGA

VINO BLANCO
VINO TINTO
AGUAS MINERALES
CAFÉ
CAVA

Precio: 65 € IVA Incluido

Los platos y los precios podrán sufrir pequeñas modificaciones