








Aperitivo · Appetizer · Apéritif

Jamón Ibérico de Bellota 'Juan Francisco Gil e Hijos' Iberian Acorn-fed Ham 'Juan Francisco Gil and Sons' Jambon Ibérique de Bellota 'Juan Francisco Gil et Fils'	13,50	23,50
Surtido de Lomos de 'Marcelino Ibéricos': coppa iberica, embuchado, sin embuchar y lomito iberico Assorted loin cuts from 'Marcelino Ibéricos': Iberian coppa, cured loin, uncured loin, and Iberian tenderloin Assortiment de filets de 'Marcelino Ibéricos': coppa ibérique, lomo séché, lomo non-séché, et filet mignon ibérique	13,50	23,50
Selección de Ibéricos de Bellota 'Juan Fco Gil e Hijos' y 'La Hoja de Carrasco': Jamón Ibérico, Lomo, Chorizo y Salchichón Ibéricos Selection of Acorn-fed Iberian Pork Products from 'Juan Fco Gil and Sons' and 'La Hoja de Carrasco': Iberian Ham, Loin, Chorizo, and Salchichón Sélection de produits porcins ibériques de Bellota de 'Juan Fco Gil et Fils' et 'La Hoja de Carrasco': Jambon ibérique, Filet, Chorizo et Saucisson ibériques	9,50	18,00
Cecina de Jamón de Vacuno de 'Miguel Vergara' Beef Ham Cured Meat from 'Miguel Vergara' Viande séchée de jambon de boeuf de 'Miguel Vergara'	13,50	23,50
Tabla de Quesos Artesanales Locales: La Cruz del Pobre, Pico Melero, Hircus, La Antigua Board of Local Artisanal Cheeses Plateau de Fromages Artisanaux Locaux	10,00	18,00
Selección de Ibéricos y Quesos Artesanales Assortment of Iberian Meats and Artisanal Cheeses Assortiment de Charcuteries Ibériques et Fromages Artisanaux	10,50	19,00
Croquetas de nuestra chef Croquettes by our chef. Croquettes de notre chef	8,50	16,00
Torrezno Soriano con 'patatas meneás' Sorian Crackling with 'mashed potatoes' Grattons de Soria avec des 'pommes de terre écrasées'	8,50	15,00

Muchos de los platos pueden adaptarse para dietas sin gluten o vegetarianas, consulta con nuestro equipo.
Many of our dishes can be adapted for gluten-free or vegetarian diets, please consult with our team.
Beaucoup de nos plats peuvent être adaptés pour les régimes sans gluten ou végétariens, veuillez consulter notre équipe.

CASTILLO D BVEN AMOR







De cuchara · Spoon dishes · Plats à cuillère

Salmorejo con jamón Ibérico, huevo y Picatostes Salmorejo with Iberian ham, egg, and Croutons Salmorejo avec jambon ibérique, œuf et Croûtons		12,00
Sopa Castellana con Jamón Ibérico y Huevo Poché Castilian Soup with Iberian Ham and Poached Egg Soupe Castellane avec jambon ibérique et œuf poché		10,00
Garbanzos Pedrosillanos con Colmenillas y verduras Pedrosillano Chickpeas with Morel Mushrooms and Vegetables Pois chiches Pedrosillanos avec morilles et légumes		14,00
Lentejas de la Armuña Guisadas con Papada de Ibérico confitada Stewed Armuña Lentils with Confit Iberian Pork Jowl Lentilles de l'Armuña mijotées avec joue de porc ibérique confite		14,00
Arroz con carrilleras ibéricas estofadas Rice with Braised Iberian Cheeks Riz aux joues de porc ibérique braisées		16,00

Muchos de los platos pueden adaptarse para dietas sin gluten o vegetarianas, consulta con nuestro equipo.
Many of our dishes can be adapted for gluten-free or vegetarian diets, please consult with our team.
Beaucoup de nos plats peuvent être adaptés pour les régimes sans gluten ou végétariens, veuillez consulter notre équipe.

CASTILLO D BVEN AMOR

Entrantes · Starters · Entrées











Ensalada de variedades de tomates con Ajo y AOVE Sucus de Almazara Soleae Assorted tomato salad with garlic and EVOO Sucus from Almazara Soleae Salade de tomates variées à l'ail et à l'huile d'olive vierge extra Sucus de Almazara Soleae		10,00
Nuestra ensalada César con cogollos de lechuga Our Caesar salad with lettuce hearts Notre salade César avec des cœurs de laitue		15,00
Salmon marinado y ahumado sobre cuscús con remolacha, piña y aguacate Marinated and smoked salmon on couscous with beetroot, pineapple, and avocado Saumon mariné et fumé sur couscous avec betterave, ananas et avocat		14,00
Ensalada de verduras 'al dente' con Burratina y aliño de higos Crunchy vegetable salad with Burratina and fig dressing Salade de légumes croquants avec Burratina et vinaigrette de figues		16,00
Huevos de 'Gallinas Felices' de 'Camperos Garcia Panero' con foie y aceite de trufa Eggs from 'Happy Hens' by 'Camperos Garcia Panero' with foie gras and truffle oil Œufs de 'Poules Heureuses' de 'Camperos Garcia Panero' avec foie gras et huile de truffe		17,00
Pisto casero de verduras de nuestro huerto con huevo poché y espuma de espárragos blancos Homemade vegetable ratatouille from our garden with poached egg and white asparagus foam Ratatouille maison de légumes de notre jardin avec Œuf poché et mousse d'asperges blanches		15,00
Pasta fresca con ragut de jabalí gratinada con queso de Hinojosa Fresh pasta with wild boar ragout gratinated with Hinojosa cheese Pâtes fraîches avec ragoût de sanglier gratiné au fromage de Hinojosa		16,00

Muchos de los platos pueden adaptarse para dietas sin gluten o vegetarianas, consulta con nuestro equipo.
Many of our dishes can be adapted for gluten-free or vegetarian diets, please consult with our team.
Beaucoup de nos plats peuvent être adaptés pour les régimes sans gluten ou végétariens, veuillez consulter notre équipe.



CASTILLO D BVEN AMOR

Del Mar · From the Sea · De la Mer

Pulpo con parmentier ahumado y chips de verduras Octopus with smoked parmentier and vegetable chips Poulpe avec parmentier fumé et chips de légumes	 	23,00
Bacalao con su Pil-pil gratinado Cod with its gratinated Pil-pil sauce Morue avec sa sauce Pil-pil gratinée		22,00
Lubina en papillot con verduritas al curry Sea bass in papillote with curry vegetables Loup de mer en papillote avec légumes au curry	  	20,00
Medallón de rape con salsa de setas y trufa Monkfish medallion with mushroom and truffle sauce Médallion de lotte avec sauce aux champignons et truffe	   	23,00

Muchos de los platos pueden adaptarse para dietas sin gluten o vegetarianas, consulta con nuestro equipo.
Many of our dishes can be adapted for gluten-free or vegetarian diets, please consult with our team.
Beaucoup de nos plats peuvent être adaptés pour les régimes sans gluten ou végétariens, veuillez consulter notre équipe.

CASTILLO D BVEN AMOR






De la Tierra · From the Land · De la Terre

Solomillo de ternera Charra con salsa de cerveza y crema de chirivía Charra Beef tenderloin with beer sauce and parsnip cream Filet de bœuf Charra avec sauce à la bière et crème de panais		23,00
Steak Tartar de solomillo de ternera Charra Charra beef tenderloin Steak Tartare Steak Tartare de filet de bœuf Charra		21,00
Secreto ibérico de "Marcelino Ibericos" con su machao de ajo y perejil Iberian secret cut from 'Marcelino Ibericos' with garlic and parsley mash Secret ibérique de 'Marcelino Ibericos' avec sa purée d'ail et persil		20,00
Costilla ibérica de "La Hoja de Carrasco" glaseada (25min. de espera) Glazed Iberian rib from 'La Hoja de Carrasco' (25min. wait) Côte ibérique de 'La Hoja de Carrasco' glacée (25 min. d'attente)		20,00
Pierna de lechazo de "Moralejo Selección" guisada al estilo tradicional Traditional style braised lamb leg from 'Moralejo Selección' Cuisse d'agneau de lait braisée au style traditionnel de 'Moralejo Selección'		24,00
Carrillada de ternera guisada al vino tinto de la finca con parmentier y patatas paja Braised beef cheek in property red wine with parmentier and shoestring potatoes Joue de bœuf braisée au vin rouge du domaine avec parmentier et pommes paille		23,00
Magret de pato de "Selectos de castilla" con salsa de naranja Duck breast from 'Selectos de Castilla' with orange sauce Magret de canard de 'Selectos de Castilla' avec sauce à l'orange		20,00
Tataki de picaña de "Pagos de Izcala" Macerado en Alambra Baltic Porter con salsa de yema de huevo, alcaparras fritas, cebolla encurtida y mostaza Picanha tataki from 'Pagos de Izcala' Marinated in Alambra Baltic Porter with egg yolk sauce, fried capers, pickled onion, and mustard Tataki de picanha de 'Pagos de Izcala' Mariné dans Alambra Baltic Porter avec sauce à la jaune d'œuf, câpres frites, oignon mariné, et moutarde		22,00

Muchos de los platos pueden adaptarse para dietas sin gluten o vegetarianas, consulta con nuestro equipo.
Many of our dishes can be adapted for gluten-free or vegetarian diets, please consult with our team.
Beaucoup de nos plats peuvent être adaptés pour les régimes sans gluten ou végétariens, veuillez consulter notre équipe.

CASTILLO DE BVEN AMOR

Postres caseros · Homemade desserts · Dessert maison

Cuajada de leche de oveja Zamorana Zamoran sheep milk curd Caillé de lait de brebis Zamorenne		8,50
Tarta de lima Lime tart Tarte au citron vert		8,50
Selva Negra Black Forest cake Forêt Noire		8,50
Panna cota con fruta fresca Panna cotta with fresh fruit Panna cotta aux fruits frais		8,50
Sorbete de lima limón con nuestro vino 'CBA' variedad 100% Shyra Lime-lemon sorbet with our 'CBA' wine, 100% Shira variety Sorbet citron-lime avec notre vin 'CBA', 100% Syrah		8,50
Surtido de helados (consultar alergenos) Assorted ice creams (check allergens) Assortiment de glaces (vérifier les allergènes)		8,50
Fruta de temporada al natural Seasonal fresh fruit Fruits de saison frais		8,50

Muchos de los platos pueden adaptarse para dietas sin gluten o vegetarianas, consulta con nuestro equipo.
Many of our dishes can be adapted for gluten-free or vegetarian diets, please consult with our team.
Beaucoup de nos plats peuvent être adaptés pour les régimes sans gluten ou végétariens, veuillez consulter notre équipe.