

Entrantes

- Terrina de foie con crema de higos y salsa PX 14 €
- Gravlax (marinado de salmón con remolacha y eneldo) 12 €
- Albóndiga de ciervo rellena de queso y base de crema de patata 8 €
- Rollitos de calabacín rellenos de queso 8,5 €
- Alcachofas rellenas de gambas, espinacas y bechamel 10 €
- Hummus de berenjena con patatas chips 9 €

Ensaladas

- Ensalada verde con langostinos, queso, manzana, aguacate, jamón y frutos secos 12 €
- Ensalada de pulpitos, gambas, pimiento, pepino, cilantro, aguacate, sésamo y vinagreta de fresa 10 €
- Ensalada con berenjena en tempura, hojaldre, queso de cabra, salsa de yogurt y mostaza 9 €

Para los Niños

- Espaguetis con tomate 8 €
- Pechuga de pollo con patatas 8 €
- Croquetas de jamón 9 €







Platos Típicos

- Dúo conquense (morteruelo y ajoarriero) 12 €
- Tabla de quesos conquenses 12 €
- Surtido de ibéricos de monte 14 €
(cecina y lomo de ciervo; chorizo y salchichón de jabalí)
- Estofado de ciervo 12 €















Carnes

-  Lomo de jabalí con pera y salsa de PX 16 €
-   Magret de pato con frutos secos 14 €
- Entrecot de ternera 15 €
-   Chuletilas de cordero glaseadas 12 €
- Solomillo de ciervo a la plancha con salsa de fresa y arándanos 20 €
-  Solomillo de ternera con salsa de trufa 17 €

















Pescados

-  Bacalao con olivada y pimiento rojo 14 €
-    Congrio con almejas y piñones 14 €

Arroces

-     Arroz meloso con bogavante, rape y gambas 15 €
(mínimo 2 personas, espera de 20 min. Precio por persona)
-   Arroz caldoso con boletus y verduras de temporada 12 €
(mínimo 2 personas, espera de 20 min. Precio por persona)

Postres

-    Crep tortita con plátano y frambuesa 5 €
-    Milhoja de la casa de crema, aroma de cítricos 5 €
-    Brownie con helado de vainilla y chocolate caliente 5 €
-  Tarta de queso manchego 4,5 €
-    Croquetas de chocolate con coulis de yogur 5 €
-    Copa de helado 4,5 €





Nuestra Bodega




elsecreto
restaurante

Vega Moragona Crianza. D.O. Ribera del Júcar	14 €
Opta Coupage. Pago de Calzadilla	17 €
Gladium. 100% Tempranillo. D.O. Mancha	18 €
Rayuelo. 100% Bobal. D.O. Mancha	18 €
Quinta de Quercus. 100% Tempranillo. D.O. Uclés	18 €

Otros Tintos de Castilla-La Mancha

Laya Coupage. D.O. Almansa	14 €
Palarea Coupage. Vino de la Tierra de Castilla	19 €
Caliza Coupage. D.O. Dominio de Valdepusa	20 €
Aljibes. 100% Cabernet Franc. Vino de la Tierra de Castilla	22 €

Tintos de otras zonas

Valtravieso Roble. D.O. Ribera del Duero	17 €
Emilio Moro Crianza. D.O. Ribera del Duero	26 €
López de Haro. D.O. Rioja	17 €
La Vicalanda Reserva. D.O. Rioja	26 €

Blancos, Rosados y Espumosos

Canforrales Brut Nature. D.O. Mancha	14 €
Viña Calanda Rosado. D.O. Mancha	14 €
Viña Aljibes Blanco. D.O. Mancha	15 €
Shaya. 100% Verdejo. D.O. Mancha	17 €
Torre de Moreira. 100% Albariño. D.O. Rias Baixas	17 €
Finca Río Negro. 100% Gewürztraminer. V.T. Castilla	20 €

Cervezas

Cerveza Artesana "El Secreto" Formulación propia	3,5 €
Köning	3,5 €
Mahou Maestra. Tostada	3,0 €
Alhambra 1925	2,8 €
Selecta San Miguel	2,5 €

Precios con IVA incluido