

























CARTA DEL RESTAURANTE

Para empezar con buen sabor











½ Ración Ración

Pan 		1,50
Huevos revolcados con patatas confitadas y lomo de olla  	6,50	11,00
Ibéricos, lomo o jamón		13,50
23,00			
Lingotes de berenjena crujiente, queso de oveja, nueces y miel de la Alcarria    	7,50	13,50
Pulpo salteado, con trigueros y patatas confitadas a la gallega  	11,50	19,00
Queso templado al aroma de tomillo  	8,00	14,00
Salteado de la casa. (Mollejas, setas y trigueros)  	8,50	15,50
Setas de cultivo a la plancha con su ali-oli  	7,50	12,50
Tolmitos. (Bacalao crujiente)   	7,50	13,00
Riñones de cabrito a la plancha con ajos	8,50	14,00

De la huerta, lo mejor

Ensalada del tiempo		
6,00 Ensalada ilustrada  	9,50	
Ensaladilla con pulpo a la gallega  	18,00	
Espárragos trigueros a la plancha, con jamón ibérico 	16,00	
Ajetes, setas y espárragos trigueros revueltos con huevo 	13,50	
Pimientos rojos asados al horno de leña con anchoas o ventresca	15,50	
Gazpacho casero con picatostes de pan frito en temporada	8,00	

El perfume de las ollas

Caldero de fabes con bogavante (2 personas) en temporada 		42,00
Caldero de fabes con gambón (2 personas) en temporada 	36,00	Caldero
de arroz con boletus, trigueros y gambones. (2 personas) 	28,00	
Perdiz estofada "Tolmo" 	21,50	
Pisto casero con huevo o crujientes de morcilla  	11,50	
Sopa de ajo con pan recocado  	8,60	
Sopa de cocido con fideos cabellín  	7,60	





Cocina de asados (para mejor atención al cliente, reserve su asado)

Cabrito asado al horno de leña (por cuartos)	42,90
Paletilla de lechal (por encargo)	22,90
Cochinillo asado al horno de leña (por cuartos)	39,90








Con sabor a carne

Escalope de ternera con patatas fritas 	12,90
Chuletillas de lechal a la plancha con patatas fritas 	19,90
Entrecot de ternera a la plancha con patatas caseras 	22,90
Filete de lomo de ternera a la plancha con patatas fritas 	12,90
Puntas de solomillo de cebón salteadas con boletus al ajo 	26,10
Solomillo de cebón a la plancha con patatas caseras 	24,90
Cachopo de ternera "Tolmo" (queso, pimiento rojo y jamón serrano) 	20,50 Villagodio
de ternera a la plancha (fileteado) con patatas fritas (2 personas) 	39,90

Pescado recomendado (Según mercado)

Lomo de bacalao gratinado al ajo negro 	21,90
Bacalao guisado a la alcarreña 	21,50
Lubina al horno, con ensalada 	20,50
Tacos de emperador, salteado con trigueros y picos de ibérico al ajo 	20,60

Huevos, leche, azúcar y miel, en el Tolmo bien

Biscuit de avellana al caramelo 	5,50
Costrada casera (hojaldre), relleno con nata, nueces y miel de La Alcarria 	5,50
Bizcochos borrachos 	4,50
Cuajada con miel 	3,50
Flan de huevo 	4,00
Fruta del tiempo	3,00
Helado de lavanda (espliego), con nueces 	6,00
Tocino de cielo 	4,50



MENÚS

De lunes a viernes:

Menú del día, con pan, bebida y postre o café 11,00

Sábados, domingos y festivos:

Menú Vegetariano, con pan, bebida y postre 26,00

Menú Turístico Especial, con pan, bebida y postre (2 personas) 64,00

Menú Viaje a la Alcarria y Campos de Lavanda, con pan, bebida y postre ... 34,00 Menú del día Fin de Semana, con pan, bebida y postre ó café 22,00


Menú Infantil, con pan, bebida y postre 18,00

Vino de la casa: Rioja, Manchego o Ribera del Duero 8,80

MENÚ VEGETARIANO

1º Plato (A elegir)


Ensaladas de pimientos rojos con aceitunas negras

Espárragos trigueros a la plancha con sal rulada 

2º Plato (A elegir)

Lingotes de berenjena crujiente con nueves y miel de La Alcarria



Setas a la plancha con ajos y compota de pimientos rojos 

Pan, bebida y postre

Precio 26,00 € IVA Incluido

MENÚ TURÍSTICO ESPECIAL 2 Personas

1 Entrante a elegir ó 2 ½ raciones

Tolmitos de bacalao



Setas a la plancha con ali oli



Huevos revolcados con lomo de olla



Salteado de la casa



¼ Cabrito asado el horno de leña, con ensalada del tiempo

Pan, bebida y postre

Precio 64,00 € IVA Incluido

MENÚ VIAJE A LA ALCARRIA Y CAMPOS DE LAVANDA

Entrada (A elegir)

Huevos revolcados con lomo de olla



Salteado de setas, trigueros y mollejas al ajo



Plato (A elegir)

½ perdiz roja estofada “Tolmo”



Bacalao a la alcarreña



Postre (A elegir)

Cuajada con Miel de la Alcarria



Helado de lavanda con Miel de La Alcarria









Pan y bebida





Precio 34,00 € IVA Incluido

MENÚ FIN DE SEMANA






1º Plato (A elegir)

- Ensalada Ilustrada  
- Croquetas caseras de jamón  
- Ajetes y setas revueltos con huevo  

2º Plato (A elegir)

- Bacalao entomatado “Tolmo”  
- Lomo de ternera con patatas a la plancha
- Cachopo de lomo de cerdo adobado con jamón y queso  

Postre (A elegir)

- Flan con nata  
- Helado de avellana   

Pan y bebida

Precio 22,00 € IVA Incluido

CARTA DE VINOS

Vinos recomendados: 14,50

Azpilicueta, Cza. (Rioja) Enate,
Cza. (Somontano).
Ribera del Duero (Roble)
Montepedroso (Rueda)

Rioja

Marqués de Riscal, Rva. 22,00
Lan, Cza.
13,00
Marqués de Cáceres, Cza. 13,20
Muga, Cza.
23,00 Ramón Bilbao, Cza
..... 14,30 Sierra Cantabria
..... 13,20 Marqués de
Riscal. Rva. 3/8 13,20
El Coto Cza. 3/8.
8,80
Marqués de Cáceres, Cza. 3/8 8,80
Ramón Bilbao, Cza 3/8
8,80

Ribera del Duero

Carmelo Rodero, Cza 26,00
Laveguilla Cza.
18,00 Pesquera, Cza.
..... 24,00 Protos, Cza.
..... 22,00
Torremilanos, Cza.
24,00 Viña Pedrosa, Cza
..... 28,00 Carmelo Rodero,
roble 15,40 Protos, Cza. 3/8
..... 14,30 Viña Mayor,
3/8 7,70

Tierra de Castilla y León

Yllera, Cza.....
12,10

Toro

Farina Lágrima
12,00

Tierra de Castilla

Martúe, Cza
13,20
Finca La Estacada, Varietales 13,20

Navarra

Castillo de Irache, Rosado 8,80

Manchegos

Pata Negra, Gran Rva. 12,10
Estola, Rva.
9,90 Calzadilla, Cza
23,00

Guadalajara. Alcarria

Río Negro
18,70

Rueda

Marqués de Riscal, Blanco 3/8. 8,80
Verdejo
8,80

Somontano

Enate, Rva 22,00

Ribeiro

Autor
16,50 Ribeiro
..... 7,70

Rias Baixas

Martín Códax
16,50

Aguas

Solan de cabras, ½ litro 1,70
Solan de cabras, 1 litro 2,80
Vichy, con gas ½ 2,80
Solan de cabras, con gas ¾ 2,80

Cavas y Espumosos

Lambrusco 7,70
Benjamín
5,50 Cava
..... 13,80

Vino de la casa:

Rioja, Manchego o Ribera del Duero 8,80 €