



MAR DE OLIVOS
RESTAURANTE

ENTRANTES

ENTRIES

Tabla de ibéricos y caza.....	20€
Iberian cured meats	
Tabla de quesos.....	18,5€
Cheese platter	
Setas confitadas sobre parmentiere y huevo a baja tempertura.....	17,5€
Mushrooms confit on parmentiere and egg at low temperature	
Croquetas mixtas.....	14€
Mixed Croquetas	
Torreznos con patata revolcona.....	13€
Porc Belly with scrambled potatoes	
Flores de aclachofas con crujiente ibérico.....	12.5€
Artichoke flowers with crunchy Iberian ham	
Ensaladilla rusa.....	12€
Russian salad	
Morteruelo con pan de cristal.....	12€
Manchegan spread with crystal bread	

DE LA HUERTA

VEGETABLE GARDEN

Ensalada de queso de cabra al romero con vinagreta de tomate seco..... 10€
Rosemary goat cheese salad with sundried tomato vinaigrette

Parrillada de verduras con salsa romesco..... 10€
Grilled vegetables with romesco sauce

Ensalada de tomate con bonito del norte..... 12€
Tomato salad with white tuna

DE CUCHARA

TO EAT WITH A SPOON

Arroz meloso de setas..... 22€
Mellow rice with mushrooms

Arroz meloso de gambas..... 22€
Mellow rice with prawns

Arroz meloso de carrillera..... 20€
Mellow rice with cheeks

Potaje de la semana..... 12€
Stew of the week

Salmorejo..... 8,5€
Salmorejo

PESCADO

FISH

Bacalao confitado con tomates asados y tapenade..... 18€
Cod confit with roasted tomatoes and tapenade

Papillote de salmón con verduras..... 17,5€
Salmon papillote with vegetables

Corvina con crema de ajos y patata panadera..... 16€
Sea bass with garlic cream and baked potatoes

Calamar encebollado con trigo sarraceno..... 15€
Squid with buckwheat and onions

CARNE

MEAT

Ribeye con mantequilla de ajo y tomillo con patatas..... 30€
Ribeye with garlic butter and thyme with potatoes

Lomo de ciervo, demiglace de cebolla y verduras asadas..... 28€
Venison loin, onion demi-lace and roasted vegetables

Solomillo de cerdo con escalivada de pimientos..... 18€
Pork tenderloin with escalivada of peppers

Perdiz a la toledana..... 16,5€
Partridge toledana style

Terrina de cordero y mollejas con pavé de boniato..... 11,5€
Lamb and sweetbread terrine with sweet potato pavé

Rabo de toro deshuesado sobre cremoso de patata..... 11,5€
Boneless oxtail on creamy potato sauce

PARA LOS NIÑOS

FOR THE KIDS

Hamburguesa de pollo o ternera con patatas..... 8€
Chicken or beef burger with fries

Spaguetis con boloñesa o carbonara..... 7,5€
Spaghetti bolognese or carbonara

Fingers de pollo..... 7€
Chicken Fingers

Hot dog con patatas fritas..... 6€
Hot dog with fries

POSTRES

DESSERTS

Torrija con crema de queso y cítricos..... 10€
Torrija with cream cheese and citrus fruits

Coulant de pistacho..... 9€
Pistachio coulant

Tarta de queso estilo "la Viña"..... 9€
La Viña' style cheesecake

Brownie de chocolate y nueces..... 8€
Chocolate and walnut brownie



CARTA DE VINOS I WINE MENU

TINTOS / REDS

TIERRA DE CASTILLA

PROTOCOLO ECOLÓGICO 2021..... 17€
100% Tempranillo

SOPECHOSO TINTO 202225€
60% Tempranillo, 40% Tinta de Toro

D.O. LA MANCHA

ÓPERA PRIMA.....15€
100% Tempranillo

D.O RIOJA

CUNE CRIANZA 2020..... 19€
85% Tempranillo, 15% Garnacha y Mazuelo

RAMÓN BILBAO CRIANZA 2019..... 29€
100% Tempranillo

IZADI LARROSA NEGRA202124€
100% Garnacha

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 2019.....35€
93% Tempranillo, 7% Graciano

D.O. RIBERO DEL DUERO

PAGO DE LOS CAPELLANES JOVENROBLE 2022.....35€
100% Tempranillo

EMILIO MORO 2021.....45€
100% Tempranillo (Tinto fino)

PROTOS ROBLE CRIANZA22€
100% Tempranillo (Tinto fino)

CEPA 21 202140€
100% Tempranillo

D.O. EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO..... 35€
Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

D.O. SOMONTANO

VIÑAS DEL VERO CRIANZA.....19€
Tempranillo y Cabernet Sauvignon COPA / GLASS 3€

ENATE CRIANZA25€
Tempranillo y Cabernet Sauvignon

D.O. MADRID

AGRÍCOLA DE CADALSO..... 19€
100% Garnacha tinta

BLANCOS / WHITES

TIERRA DE CASTILLA

PROTOCOLO ECOLÓGICO 2021..... 15€
100% Moscatel COPA / GLASS 4€

SOPECHOSO BLANCO 202218€
100% Chardonnay

D.O RUEDA

JOSÉ PRIENTE VERDEJO.....26,5€
100% Verdejo

PALACIO DE BORNOS.....16€
100% Verdejo

D.O. RÍAS BAIXAS

PACO & LOLA 2022..... 30€
100% Albariño

MARTIN CODAX 202232€
100% Albariño

D.O. SOMONTANO

VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER.....30€
100% Gewürstraminer

D.O. PENEDÉS

VIÑA ESMERALDA.....19€
100% Moscatel

ESPUMOSOS / SPARKLING

CAVA

JUVE CAMPS..... 50€
Macabeo, Xarellom, Parellada

ANNA DE CODORNIU BRUT NATURE..... 21€
70% Chardonnay, 15% Parellada, 8% Xarel·lo

CHAMPAGNE

MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL..... 75€
40% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 30% Pinot Noir

G.H. MUMM GRAND CORDON ROUGE..... 70€
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

ROSADOS / ROSÉ

TIERRA DE CASTILLA

PAGO DEL VICARIO PETIT VERDOT 2022.....20€
100% Petit verdot

SOSPECHOSO ROSADO.....20€
Bobal, Tempranillo

D.O. SOMONTANO

ENATE ROSADO.....25€
100% Cabernet Sauvignon

DULCES / SWEET WINES

PEDRO XIMÉNEZ NECTAR.....4,5€
100% Pedro Ximénez

VINOS NOBLES / NOBLE WINES

D.O. JEREZ-SHERRY

FINO TÍO PEPE.....3,5€
100% Palomino

D.O. MANZANILLA

MANZANILLA LA GUITA.....3,5€
100% Palomino

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor infórmelo al camarero.

If you have any intolerance or allergy, please inform us.



VILLA NAZULES

— HOTEL SPA —