



















## CARTA DEL RESTAURANTE

### Para empezar con buen sabor

1/2 Ración    Ración

Pan 	.....	1,50
Huevos revolcados con patatas confitadas y lomo de olla 	.....	5,50    9,90
Ibéricos, lomo o jamón	.....	12,00    21,00
Língotes de berenjena crujiente, queso de oveja, nueces y miel de la Alcarria   	.....	6,50    11,00
Pulpo salteado, con trigueros y patatas confitadas a la gallega 	.....	9,50    17,00
Queso templado al aroma de tomillo 	.....	7,90    13,95
Salteado de la casa. (Mollejas, setas y trigueros)	.....	7,50    13,10
Setas de cultivo a la plancha con su ali-olí  	.....	6,00    10,50
Tolmitos. (Bacalao crujiente)   	.....	6,50    11,50

### De la huerta, lo mejor

Ensalada del tiempo (pequeña)	.....	3,60
Ensalada ilustrada (pequeña)  	.....	6,60
Ensaladilla con pulpo a la gallega  	.....	15,00
Espárragos trigueros a la plancha, con jamón ibérico	.....	13,20
Ajetes, setas y espárragos trigueros revueltos con huevo 	.....	10,90
Pimientos rojos asados al horno de leña con anchoas o ventresca 	.....	13,10




### El perfume de las ollas

Caldero de fabes con bogavante (2 personas)   	.....	36,00
Caldero de arroz con boletus, trigueros y carabineros.  	.....	19,90
Perdiz estofada "Tolmo" 	.....	18,70
Pisto casero con huevo o crujientes de morcilla  	.....	8,80
Sopa de ajo con pan recocado  	.....	7,60
Sopa de cocido con fideos cabellón 	.....	5,30





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

Cabríto asado al horno de leña (por cuartos)	.....	39,90
Paletilla de lechal (por encargo)	.....	20,90
Cochinillo asado al horno de leña (por cuartos)	.....	36,50








## Con sabor a carne

Escalope o filete de ternera con patatas fritas 	10,90
Chuletillas de lechal	17,60
Entrecot de ternera a la plancha	18,60
Filete de lomo de ternera a la plancha	9,90
Puntas de solomillo de cebón salteadas con boletus al ajo	24,10
Solomillo de cebón	22,00
Cachopo de ternera "Tolmo" (queso, pimiento rojo y jamón serrano)  	17,20

## Pescado recomendado (Según mercado)

Bacalao guisado a la alcarreña  	18,20
Lubina al horno, con ensalada 	17,50
Tacos de emperador, salteado con trigueros y picos de ibérico al ajo 	17,60

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

Biscuit de avellana al caramelo   	5,40
Costrada casera (hojaldre), relleno con nata, nueces y miel de La Alcarria    	4,95
Bizcochos borrachos   	4,30
Cuajada con miel  	3,30
Flan de huevo  	3,50
Fruta del tiempo	2,80
Helado de lavanda (espliego), con nueces   	5,40
Tocino de cielo 	4,50



HOSTELERA BIOCENSE S.L.

Avenida de la Constitución nº26. 19.400 Brihuega (Guadalajara)

Tlf/fax: 949281130

[www.asadoreltolmo.com](http://www.asadoreltolmo.com)

[asadoreltolmo@hotmail.com](mailto:asadoreltolmo@hotmail.com)

## MENÚS

### De Lunes a viernes:

Menú del día, con pan, bebida y postre ó café..... 10,00

### Sábados, domingos y festivos:

Menú Turístico Especial, con pan, bebida y postre.....29,00

Menú Viaje a la Alcarria y Campos de Lavanda.....28,00

Menú Vegetariano, con pan, bebida y postre..... 22,00

Menú Infantil, con pan, bebida y postre.....16,00

### Sábados, domingos y festivos:

Menú del día, con pan, bebida y postre ó café..... 12,00

Menú Especial, con pan, bebida y postre ó café..... 17,00

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

## MENÚ TURÍSTICO ESPECIAL

1 Entrante


Cabrito asado el horno de leña, con ensalada del tiempo

Pan, bebida y postre

Precio 29,00 € 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)

Chuletillas de lechal con patatas

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 28,00 € IVA Incluido

## CARTA DE VINOS

### Vinos recomendados:.....13,80

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

### Ríoja

Marqués de Riscal, Rva.....22,00  
Lan, Cza. .... 12,10  
Marqués de Cáceres, Cza..... 13,20  
Muga, Cza. .... 20,90  
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

El Lagar de Isilla, Cza. ....19,80  
Carmelo Roderero, Cza ..... 24,20  
Laveguilla Cza. .... 17,60  
Pesquera, Cza. .... 23,10  
Protos, Cza. .... 20,90  
Torremilanos, Cza. .... 22,00  
Viña Pedrosa, Cza ..... 24,20  
Carmelo Roderero, 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

Gran Colegiata ..... 14,30

### Tierra de Castilla

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

### Navarra

Castillo de Irache, Rosado .....8,80  
Gran Feudo Chivite, Rosado .....8,80

### Manchegos

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

### 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

### Rías Baixas

Martín Códax ..... 16,50

### Aguas

Solan de cabras, 1/2 litro ..... 1,70  
Solan de cabras, 1 litro ..... 2,80  
Vichy, Sin gas 1/2 ..... 2,80

### Cavas y Espumosos

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

### Vino de la casa:

Ríoja, Manchego o Ribera del Duero

8,80 €



# MENÚ

## CAMPOS DE LAVANDA Y MIEL DE LA ALCARRIA

### ENTRANTES (A ELEGIR)

*Huevos revolcados con lomo de olla*  
*Salteado de setas, trigueros y mollejas al ajo.*

### PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)


*Chuletillas de lechal con patatas*  
*Bacalao a la alcarreña*

### POSTRES (A ELEGIR)

*Cuajada con Miel de la Alcarria*  
*Helado de lavanda con Miel de La Alcarria*

PAN Y BEBIDA

28,00 €





# menú

TURÍSTICO ESPECIAL

UN ENTRANTE

CABRITO ASADO AL HORNO DE LEÑA  
CON ENSALADA DEL TIEMPO

PAN, BEBIDA Y POSTRE

29,00 €

HOSTELERA BIOCENSE S.L.

[asadoreltolmo@hotmail.com](mailto:asadoreltolmo@hotmail.com)

Tel.: 949281130