

CARTA DEL RESTAURANTE

Para empezar con buen sabor

	½ 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
Lingotes 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  	7,00	12,50
Salteado de la casa. (Mollejas, setas y trigueros) 	7,50	13,10
Setas de cultivo a la plancha con su ali-oli  	6,00	10,50
Tolmitos. (Bacalao crujiente)   	6,50	11,50
Riñones de cabrito a la plancha con ajos	7,00	12,50

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 		13,90
Ajetes, setas y espárragos trigueros revueltos con huevo  		10,90
Pimientos rojos asados al horno de leña con anchoas o ventresca 		13,10
Gazpacho casero con picatostes de pan frito en temporada 		6,70

El perfume de las ollas

Caldero de fabes con bogavante (2 personas) en temporada   		36,00
Caldero de arroz con boletus, trigueros y carabineros. (2 personas)  		38,00
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 cabellín  		5,30

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

Cabrito 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 de ternera con patatas fritas  	10,90
Chuletillas de lechal a la plancha con patatas fritas 	17,90
Entrecot de ternera a la plancha con patatas caseras 	19,00
Filete de lomo de ternera a la plancha con patatas fritas 	10,00
Puntas de solomillo de cebón salteadas con boletus al ajo 	24,10
Solomillo de cebón a la plancha con patatas caseras 	22,00
Cachopo de ternera "Tolmo" (queso, pimiento rojo y jamón serrano)   	17,50
Villagodio de ternera a la plancha (fileteado) con patatas fritas (2 personas) 	36,90

Pescado recomendado (Según mercado)

Lomo de bacalao gratinado al ajo negro  	18,90
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   	5,50
Costrada casera (hojaldre), relleno con nata, nueces y miel de La Alcarria    	5,00
Bizcochos borrachos  	4,30
Cuajada con miel 	3,30
Flan de huevo  	3,50
Fruta del tiempo	2,90
Helado de lavanda (espliego), con nueces   	5,50
Tocino de cielo 	4,50



HOSTELERA BRIOCENSE S.L.
Avenida de la Constitución nº26. 19.400 Brihuega (Guadalajara)
Tlf/fax: 949281130
www.asadoreltolmo.com
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 (2 personas)..... 59,00

Menú Viaje a la Alcarria y Campos de Lavanda, con pan, bebida y postre ... 29,00

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

Menú Especial, con pan, bebida y postre 20,00

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

Sábados, domingos y festivos:

Menú del día, con pan, bebida y postre ó café..... 14,00

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 22,00 € 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 59,00 € IVA Incluido

MENÚ ESPECIAL

1º Plato (A elegir)

Ajetes, setas y espárragos trigueros revueltos con huevo  

Ensalada Ilustrada  

Bacalao frito en tolmitos   

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 20,00 € 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 29,00 € IVA Incluido

CARTA DE VINOS

Vinos recomendados:.....13,80

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

Rioja

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. 3/813,20
 El Coto Cza. 3/8.8,80
 Marqués de Cáceres, Cza. 3/88,80
 Ramón Bilbao, Cza 3/8 8,80

Ribera del Duero

El Lagar de Isilla, Cza.....19,80
 Carmelo Rodero, 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 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

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

Autor16,50
 Ribeiro7,70

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

Lambrusco7,70
 Benjamín..... 5,50
 Cava..... 13,80

Vino de la casa:

Rioja, Manchego o Ribera del Duero 8,80 €