

## Restaurante Tierra

### Entrantes

Jamón ibérico 100% bellota D.O. Guijuelo (100 gr.), con pan de cristal y tomate rallado	35 €
Salmorejo de cereza, pan de oloroso y aceite trufado	18 €
Pulpo a la brasa, crema ahumada, tomate deshidratado	30 €
Ensalada de tomate asado, burrata, brotes tiernos	24 €
Ensaladas de aguacate, langostinos, berberechos	29 €
Ensalada de pepino agridulce, naranja sanguina y vinagreta de cacahuete	22 €
Alcachofas fritas, crema de jamón, lasca de parmesano	27 €
Anchoas del Cantábrico 00 (8 unidades)	29 €
Lingote de foie, mango, castañas, pan soplado	29 €
Croquetas caseras de jamón ibérico (8 unidades)	18 €

### Pescados

En Valdepalacios respetamos los ciclos naturales del mar. Por eso, nuestro pescado es el que nos da el mar cada día. Consúltenos. Gracias.

### Carne

Entrecote de vaca Simmental, 40 días de curación (350 gr.)	52 €
Solomillo de vaca rubia, boletus, foie, cabrales	38 €
Lomo de ciervo Wellington, amanita cesárea, papada ibérica	32 €
Pluma ibérica 100% bellota a la brasa con patatas fritas	29 €
Perdiz de tiro en dos cocciones con trompetillas	29 €
Magret de pato con chutney de mango y ligero pesto	29 €

### Postres

Tarta de zanahorias	14 €
Tatín de manzana, crumble de pistachos, helado de miel	14 €
Brioche caramelizado, mango asado, espuma de chufas	14 €
Leche, cacao, avellanas, azúcar	14 €
Tabla de quesos	18 €

**(IVA 10% No incluido)**

Chef: David Muñoz // Maître: Francisco Javier Domínguez

Restaurante Tierra – Hotel Valdepalacios  
Ctra. Oropesa a Puente del Arzobispo km. 9 – 45572 Torrico (Toledo)  
Tel: 925457534 – [www.valdepalacios.es](http://www.valdepalacios.es)