



## Ensaladas

- Ensalada verde de la huerta.....6,50 €
- Ensalada de pasta integral.....7,50 €
- Ensalada de legumbres.....7,50 €
- Ensalada el aventurero (quinoa y ahumados).....10,50 €

## Verano (en temporada)

- Gazpacho.....5,50 €
- Crema de aguacate fría con salsa mexicana y tiras de maíz.....7,50 €

## Todo el año

- Cous Cous Con Vegetales a la brasa.....9,50 €
- Creps de espinacas con salmón ahumado de Madarcos, queso fresco .....9,50 €
- Quesadilla Vegetariana. (huitlacoche, pimiento, cebolla, calabacín y champis).....9,50 €
- Linguine integrale con verduras a la brasa en salsa de tomate natural con albahaca fresca...12,50 €
- Risotto de boletus.....12,50 €

## DE LA GRANJA

- Tortilla francesa con (jamón, queso, champiñón, calabacín, atún).....8,50 €
- Huevos rancheros al más purito estilo mex..... 9,50 €
- Huevos revueltos Popeye a la mexicana. (espinacas, queso fresco y salsa pico de gallo).....9,50 €

## DE NUESTRAS BRASAS

Haz tu combinación preferida y diseña tu plato.

- Parrillada de verduras.....8,50 €
- Pechuga de pavo aderezada.....10,50 €
- Entrecot de ternera de la sierra.....14,50 €
- Trucha con ibéricos en papillote.....14,50 €

### Guarnición vegetal

- Ensalada mixta. (lechuga, cebolla, tomate).....2,50 €
- Verduras al carbón. (calabacín, zanahoria, cebolletas).....2,50 €
- Espárragos trigueros a la parrilla.....3,50 €
- Ensalada de nopales al carbón. (nopales al carbón con pico de gallo).....4,50 €

### Guarnición de hidratos

- Arroz blanco ó integral.....1,50 €
- Arroz salvaje.....2,00 €
- Patata al horno.....2,00 €
- Quínoa.....3,50 €



## POSTRES.

Pecados sanos ganados a pulso.

- Yogurt con frutos rojos.....5,50 €
- Arroz con leche preparada al estilo veg.....5,50 €
- Pastel de chocolate irresistible.....6,00 €
- Pastel de queso curado.....6,00 €
- Surtidos de chocolates artesanales de Rascafría.....5,00 €



## Hidratación

- Agua natural.....1,60 €
  - Agua con gas natural.....1,80 €
  - Aguas de frutas. (mango, guayaba, guanábana, piña, naranja y limón, horchata de arroz, flor de Jamaica).. .....2,50 €
- Refrescos (Coca Cola y solo en caso de pájara bajo receta médica).

**ZUMOS.** (píde tu combinación favorita, máximo tres sabores).....4,50 €

Naranja, limón, fresa, plátano, mango, papaya, toronja, guayaba, manzana, melón, pepino, espinaca, remolacha, zanahoria, apio, jengibre y nopal.

Endulzado con panela, azúcar moreno, miel de abeja, miel agave o fructosa.

## **BEBIDA INTEGRAL.**

- Mahou. (1/3).....2,50 €
- Mahou Barrica.....2,80 €
- Mahou Tostada 0,0%.....2,80 €
- Cerveza artesanal de la Sierra.....3,00 €

## JUGOS DE UVA FERMENTADOS EN BARRICA

### Blancos

- Un buen Ribeiro.....18,00 €
- Un rueda Clásico.....copa 2,50 €.....botella 14,00 €

### Rojos de Madrid (para que írnos más lejos)

- Viña Bardela (Venturada). .....copa 2,50 €.....botella 14,00 €
- Viña Solorca Crianza (Ribera del Duero). .....copa 3,20 €.....botella 22,00 €
- Grego garnachas centenarias ..... 16,00 €
- Tagonius. Crianza .....copa 3,20 €.....botella 22,00 €
- El Rincón. ....22,00 €



## DESAYUNOS EN CONDICIONES.

BUFFET DESAYUNO.....7,50 €

Zumo de naranja recién exprimido.

Dos tipos de cereales

Embutido (pechuga de pavo natural, queso de cabra de la zona)

Tostadas de pan (de trigo e integral)

Mantequilla, mermeladas y tomate.

Bizcochos caseros

Cookie caseras

Crepas de quínoa. (al gusto)

Café al gusto

Endulzado con panela, azúcar moreno, miel de abeja y miel agave.

CAFÉS ECOLÓGICO. (sólo o elije tu tipo de leche.)..... 1,60 €

Leche entera.

Leche desnatada.

Leche de soja.....0,20 €

Leche de almendras.....0,30 €

Leche de arroz. .... 0,30 €

Para endulzarlo: azúcar morena, panela, fructosa, stevia, sacarina, mieles.

## PACKS DESAYUNO.

Continental (Café al gusto y tostadas con mermelada y mantequilla o bizcocho).....2,50 €

Mediterráneo (Café al gusto zumo de naranja, tostada de aceite con tomate).....4,00 €

Depurativo (Café, Zumo al gusto, yogurt con fruta y muesli) .....4,50 €

Deportivo (Café al Gusto, zumo al gusto o fruta, tostada al gusto, bizcocho).....6,50 €

Mexicano (Café al gusto, zumo o fruta, huevos al gusto).....6,50 €



## Carta de barra

Cafés y tes  
Refrescos y aguas de sabores  
Vinos por copa  
Cervezas

### Para picar a cualquier hora

Bizcocho Ciclo.....	1,50 €
Tostada con tomate y aceite o mermeladas caseras.....	1,50 €
Pincho de tortilla.....	2,50 €
Creps de salmón y espinacas.....	3,50 €
Sincronizada (1 tortilla doblada).....	3,50 €

### TOSTAS

De Salmón.....	5,00 €
De ternera.....	5,50 €
Vegetariana.....	4,00 €

## Menú degustación líder para grupos

### Entrantes para compartir

- Creps de espinacas con salmón ahumado de Madarcos, queso fresco
- Quesadilla Vegetariana. (huitlacoche, pimiento, cebolla, calabacín y champis)

### Plato principal

## DE NUESTRAS BRASAS.

Haz tu combinación preferida y diseña tu plato.

- Parrillada de verduras
- Pechuga de pavo aderezada
- Entrecot de ternera de la sierra
- Lomo de pescado en papillote

### Guarnición vegetal

- Ensalada mixta. (lechuga, cebolla, tomate)
- Verduras al carbón. (calabacín, zanahoria, cebolletas)
- Ensalada de nopales al carbón. (nopales al carbón con pico de gallo)
- Espárragos trigueros a la parrilla

### Guarnición de hidratos

- Arroz integral
- Arroz salvaje
- Quínoa
- Patata al horno

### Postres

Pastel de chocolate o pastel de queso.

El precio incluye entrante, plato principal (entrecot y lomo de pescado 4,00 € de suplemento)  
Postre, café y dos bebidas (aguas de sabores, cerveza o copa de vino)

**28,00 € (IVA no incluido) por persona.**



## Menú degustación gregario para grupos

### Entrantes para compartir

- Creps de espinacas con salmón ahumado de Madarcos, queso fresco
- Tortilla de patata al estilo Ciclolodge
- Ensalada verde de la huerta

### Plato principal

A elegir uno

- Linguine integrale con carne y verduras a la brasa, salsa de tomate natural con albahaca fresca
- Risotto con boletus.

### Postres

Bizcocho de chocolate o Arroz con leche de coco

El precio incluye entrante, plato principal  
Postre, café y dos bebidas (aguas de sabores, cerveza o copa de vino)

**22,00 € (IVA no incluido) por persona.**





## MENÚ PARA LO MÁS PEQUES.

### Entrante

Sincronizada. Quesadilla de jamón york con tortilla de trigo.

### Plato principal

Espaguetis gratinados con tomate natural, pavo y calabacín.

ó

Hamburguesas caseras a la brasa con patatitas horno.

### Postre

Súper Cookie con helado de vainilla.

El precio incluye entrante, plato principal a elegir, postre y aguas de sabores consumo ilimitado

**14,50 € (IVA no incluido) por niño**