







Aperitivo · Appetizer · Apéritif

Jamón Ibérico de Bellota 'Juan Francisco Gil e Hijos' Iberian Acorn-fed Ham 'Juan Francisco Gil and Sons' Jambon Ibérique de Bellota 'Juan Francisco Gil et Fils'	13,50	23,50
Surtido de Lomos de 'Marcelino Ibéricos': coppa iberica, embuchado, sin pimentón, sin embuchar y lomito iberico Assorted loin cuts from 'Marcelino Ibéricos': Iberian coppa, cured loin, without tripe, without paprika and Iberian tenderloin Assortiment de filets de 'Marcelino Ibéricos': coppa ibérique, lomo séché, sans boyau, sans paprika, et filet mignon ibérique	13,50	23,50
Selección de Ibéricos de Bellota 'Juan Fco Gil e Hijos' y 'La Hoja de Carrasco': Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón Ibéricos Selection of Acorn-fed Iberian Pork Products from 'Juan Fco Gil and Sons' and 'La Hoja de Carrasco': Iberian Ham, Loin, Chorizo, and Salchichón Sélection de produits porcins ibériques de Bellota de 'Juan Fco Gil et Fils' et 'La Hoja de Carrasco': Jambon, Filet, Chorizo et Saucisson ibériques	9,50	18,00
Cecina de Jamón de Vacuno de 'Miguel Vergara' Beef Ham Cured Meat from 'Miguel Vergara' Viande séchée de jambon de boeuf de 'Miguel Vergara'	13,50	23,50
Tabla de Quesos Artesanales Locales: La Cruz del Pobre, Pico Melero, Hircus, La Antigua Board of Local Artisanal Cheeses Plateau de Fromages Artisanaux Locaux	10,00	18,00
Selección de Ibéricos y Quesos Artesanales Assortment of Iberian Meats and Artisanal Cheeses Assortiment de Charcuteries Ibériques et Fromages Artisanaux	10,50	19,00
Croquetas de nuestra chef Croquettes by our chef. Croquettes de notre chef	8,50	16,00
Torrezno Soriano con 'patatas meneás' Sorian Crackling with 'mashed potatoes' Grattons de Soria avec des 'pommes de terre écrasées'	8,50	15,00

Muchos de los platos pueden adaptarse para dietas sin gluten o vegetarianas, consulta con nuestro equipo.
Many of our dishes can be adapted for gluten-free or vegetarian diets, please consult with our team.
Beaucoup de nos plats peuvent être adaptés pour les régimes sans gluten ou végétariens, veuillez consulter notre équipe.

CASTILLO D BVEN AMOR

De cuchara · Spoon dishes · Plats à cuillère

Garbanzos Pedrosillanos con Bacalao y Espuma de Espinacas Pedrosillo's Chickpeas with Cod and Spinach Foam Pois Chiches de Pedrosillo avec Cabillaud et Mousse de Épinards		14,00
Sopa Castellana con Jamón Ibérico y Huevo Poché Castilian Soup with Iberian Ham and Poached Egg Soupe Castellane avec jambon ibérique et œuf poché		10,00
Gnocchi con Farinato y Huevo Poché Gnocchi with Farinato (cumin sausage) and Poached Egg Gnocchi au Farinato (saucisse au cumin) et Oeuf Poché		13,00
Lentejas de la Armuña Guisadas con Chorizo Ibérico de La Hoja de Carrasco Stewed Armuña Lentils with Iberian Chorizo from La Hoja de Carrasco Lentilles de l'Armuña mijotées au Chorizo Ibérico de La Hoja de Carrasco		14,00
Arroz Cremoso con Trompetas de los Muertos y Jamón Ibérico Creamy Rice with Trumpets of the Dead and Iberian Ham Riz Crémeux aux Trompettes des Morts et Jambon Ibérique		14,00

Muchos de los platos pueden adaptarse para dietas sin gluten o vegetarianas, consulta con nuestro equipo.
Many of our dishes can be adapted for gluten-free or vegetarian diets, please consult with our team.
Beaucoup de nos plats peuvent être adaptés pour les régimes sans gluten ou végétariens, veuillez consulter notre équipe.

CASTILLO DE BVEN AMOR

Entrantes · Starters · Entrées

Calabaza y Boniato asados con Queso de Cabra Hircus y Pipas de Calabaza Roasted Pumpkin and Sweet Potato with Hircus Goat Cheese and Pumpkin Seeds Potiron rôti et Patate Douce au Chèvre Hircus et Graines de Potiron		14,00
Ensalada de Escarola con Granada, Cecina de León y Vinagreta de nuestro Syrah Escarole Salad with Pomegranate, Cured Beef Ham from Leon and our Syrah Vinagrette Salade d'escarole à la Grenade, Viande Fumée de Boeuf et notre Vinagrette Syrah		16,00
Ratatouille sobre Hojaldre Ratatouille on Puff Pastry Ratatouille sur Pâte Feuilletée		14,00
Puerro Confitado con Salsa Holandesa y Velo de Papada Ibérica de La Hoja de Carrasco Leek Confit with Hollandaise Sauce and Veil of Iberian Pork Jowl from La Hoja de Carrasco Poireaux Confits à la Sauce Hollandaise et Voile de Fanon Ibérique de La Hoja de Carrasco		15,00
Huevos Fritos de 'Gallinas Felices' con Chichas Ibéricas (Chorizo o Salchichón) Fried Eggs from 'Happy Hens' with Iberian "Chichas" (Chorizo or Salchichón) Œufs au Plat de 'Poules Heureuses' avec "Chichas" Ibériques (Chorizo ou Saucisson)		15,00
Boletus, Foie "Selectos de Castilla" y Yema Funghi, "Selectos de Castilla" Foie and Yolk Cèpes, Foie "Selectos de Castilla" et Jaune		18,00
Pasta Fresca con Rebozuelos, Colmenillas y Boletus Fresh Pasta with Chanterelles, Morels and Funghi Pâtes Fraîches aux Girolles, Morilles et Cèpes		16,00

Muchos de los platos pueden adaptarse para dietas sin gluten o vegetarianas, consulta con nuestro equipo.
Many of our dishes can be adapted for gluten-free or vegetarian diets, please consult with our team.
Beaucoup de nos plats peuvent être adaptés pour les régimes sans gluten ou végétariens, veuillez consulter notre équipe.

CASTILLO DE BVEN AMOR

Del Mar · From the Sea · De la Mer

Lomo de Lubina con Chutney de Tomate Sea Bass Fillet with Tomato Chutney Filet de Bar avec Chutney de Tomate	 	21,00
Merluza con Costra de Almendras y Sopa Cítrica con Tapioca Hake with Almond Crust and Citrus Soup with Tapioca Merlu à la Croûte d'Amandes et Soupe aux Agrumes avec Tapioca	 	23,50
Trucha Guisada con Jamón Ibérico y nuestro Sauvignon Blanc Braised Trout with Iberian Ham and our Sauvignon Blanc Truite Braisée au Jambon Ibérique et notre Sauvignon Blanc	 	20,00
Bacalao a la Riojana Cod with Tomatoes and Red Peppers Morue avec Tomates et des Poivrons Rouges	 	22,00

Muchos de los platos pueden adaptarse para dietas sin gluten o vegetarianas, consulta con nuestro equipo.
Many of our dishes can be adapted for gluten-free or vegetarian diets, please consult with our team.
Beaucoup de nos plats peuvent être adaptés pour les régimes sans gluten ou végétariens, veuillez consulter notre équipe.

CASTILLO DE BVEN AMOR

De la Tierra · From the Land · De la Terre

Solomillo de Ternera Charra con Medallón de Foie "Selectos de Castilla" Charra Beef Tenderloin with "Selectos de Castilla" Foie Medallion Filet de Boeuf Charra avec Médaille de Foie "Selectos de Castilla"		25,50
Steak Tartar de Solomillo de Ternera Charra Charra Beef Tenderloin Steak Tartare Steak Tartare de Filet de Boeuf Charra		21,00
Carpaccio de Redondo de Fi Angus x Wagyu de Pagos de Izcala Fi Angus x Wagyu Beef Round Carpaccio from Pagos de Izcala Carpaccio de Rond de Bœuf Fi Angus x Wagyu de Pagos de Izcala		18,00
Rulo de Carrillada de Ternera con Puré de Hinojo y Apio-nabo Veal Cheek Roll with Fennel and Celeriac Puree Rouleau de Joue de Veau avec Purée de Fenouil et Céleri-Rave		23,00
Perdiz Estofada Braised Partridge Perdrix Braisée		23,00
Lomo de Ciervo con Salsa Cumberland de Frutos Rojos Venison Loin with Red Fruit Cumberland Sauce Filet de Cerf avec Cumberland aux Fruits Rouges		23,00
"French Rack" Chuleta de Cordero con Costra (25 min) "French Rack" Lamb Chop with Crust (25 min) Côtelette d'Agneau "French Rack" en Croûte (25 min)		24,00
Costilla Ibérica de "La Hoja de Carrasco" glaseada (25min) Glazed Iberian Rib from "La Hoja de Carrasco" (25 min) Côte de Porc Ibérique Glacée de "La Hoja de Carrasco" (25 min)		20,00
Preso Ibérica Semicurada de la Hoja de Carrasco a las Finas Hierbas con Crema de Calabaza y Salsa Teriyaki Semi-Cured Iberian Shoulder from La Hoja de Carrasco with Herb Crust, Pumpkin Cream, and Teriyaki Sauce Preso Ibérique Semi-Curée de La Hoja de Carrasco aux Herbes avec Crème de Potiron et Sauce Teriyaki		24,00
Toston Confitado Relleno de Setas Confit Suckling Pig Stuffed with Mushrooms Cochon de Lait Confit Farci aux Champignons		26,00

Muchos de los platos pueden adaptarse para dietas sin gluten o vegetarianas, consulta con nuestro equipo.
Many of our dishes can be adapted for gluten-free or vegetarian diets, please consult with our team.
Beaucoup de nos plats peuvent être adaptés pour les régimes sans gluten ou végétariens, veuillez consulter notre équipe.

CASTILLO DE BVEN AMOR

Postres caseros · Homemade desserts · Dessert maison

Cuajada de Leche de Oveja Zamorana Zamorana Sheep's Milk Curd Caillé de Lait de Brebis Zamorana		8,50
Nuestra Tarta de Queso de Pistachos "Finca Telereta" Our "Finca Telereta" Pistachio Cheesecake Notre Gâteau au Fromage aux Pistaches "Finca Telereta"		8,50
Natillas con Espuma de Perrunillas Custard with Perrunillas Foam Crème aux Œufs avec Mousse de Perrunillas		8,50
Torrija de Brioche Caramelizada (15min) Caramelized Brioche Torrija (15min) Pain Perdu Brioché Caramélisé (15min)		8,50
Suflé de Chocolate Caliente (15min) Warm Chocolate Soufflé (15min) Soufflé au Chocolat Chaud (15min)		8,50
Surtido de helados (consultar alérgenos) Assorted ice creams (check allergens) Assortiment de glaces (vérifier les allergènes)		8,50
Fruta de temporada al natural Seasonal fresh fruit Fruits de saison frais		8,50

Muchos de los platos pueden adaptarse para dietas sin gluten o vegetarianas, consulta con nuestro equipo.
Many of our dishes can be adapted for gluten-free or vegetarian diets, please consult with our team.
Beaucoup de nos plats peuvent être adaptés pour les régimes sans gluten ou végétariens, veuillez consulter notre équipe.

CASTILLO DE BVEN AMOR

- Vinos para Acompañar Nuestros Postres
- Wines to Accompany Our Desserts
- Vins pour Accompagner Nos Desserts



Delicado (DO Jerez-Xérèz- Sherry) Bodegas Ximenez Spinola Pedro Ximénez, Fermentación en barrica	9,00	45,00
Florentina Viña Ver Moscatel	4,00	25,00
Liberalia Uno (IGP Castilla y León) Liberalia Moscatel y Albillo	7,00	43,00
Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos (DO Tokaj-Hegyalja) Vega Sicilia Furnit harslevelű y Muscal Lunel, Crianza de hasta 3 años en barrica y 1 en botella Aged for up to 3 years in barrels and 1 year in bottle Élevage jusqu'à 3 ans en fût et 1 an en bouteille	12,00	70,00
Fondillon Luis XIV (DO Alicante) Bodegas Luis XIV Monastrel, Crianza de más de 25 años en toneles Aged for over 25 years in barrels Élevage de plus de 25 ans en foudres	9,50	55,00
Dorado (DO Rueda) Bodega De Alberto Verdejo, Crianza oxidativa en damajuanas y barricas. Método soleras Oxidative aging in demijohns and barrels. Solera method Élevage oxydatif en bonbonnes et barriques. Méthode solera	8,50	48,00

CASTILLO DE BVEN AMOR

Opciones vegetarianas · Vegetarian options Options végétariennes



Tabla de quesos artesanales locales:

La Cruz del Pobre, Pico Melero, Hircus, La Antigua

Assortment of local artisanal cheeses

Assiette de fromages artisanaux locaux



10,00

18,00

Pasta fresca con Tomate y Albahaca

Fresh Pasta with Tomato and Basil

Pâtes Fraîches avec Tomate et Basilic



13,00

Boletus, queso y yema

Boletus Mushrooms, Cheese, and Egg Yolk

Boletus, Fromage et Jaune d'Œuf



15,00

Puerro confitado con Holandesa

Confit Leek with Hollandaise

Poireau Confit avec Sauce Hollandaise



15,00

Calabaza y boniato asados con Queso Fresco de Oveja Hinojosa y Pipas

Roasted Pumpkin and Sweet Potato with Hinojosa Fresh Sheep Cheese and Seeds

Potiron et Patate Douce Rôtis avec Fromage Frais de Brebis Hinojosa et Graines



14,00

Ratatouille sobre Hojaldre

Ratatouille on Puff Pastry

Ratatouille sur Feuilleté



14,00

Huevos de "Gallinas Felices" de Camperos Garcia Panero con patatas

"Happy Hen" Eggs from Camperos Garcia Panero with Potatoes

Œufs de "Poules Heureuses" de Camperos Garcia Panero avec Pommes de Terre



12,00

Parrillada de verduras

Grilled Vegetables

Légumes Grillés



14,00

Hamburguesa Vegetal

Vegetarian Burger

Burger Végétarien



16,50

Muchos de los platos pueden adaptarse para dietas sin gluten o vegetarianas, consulta con nuestro equipo.

Many of our dishes can be adapted for gluten-free or vegetarian diets, please consult with our team.

Beaucoup de nos plats peuvent être adaptés pour les régimes sans gluten ou végétariens, veuillez consulter notre équipe.

Pan · Bread · Pain 2,00 €

IVA · TAX Inclu.



CASTILLO D BVEN AMOR

· Menú Gastronómico · Gastronomic Menu · Menu Gastronomique ·

Primero a elegir · First course to choose · Premier choix

Media ración de Jamón Ibérico de Bellota Juan Francisco Gil e Hijos
Half portion of Juan Francisco Gil e Hijos' Acorn-fed Iberian Ham
Demi-portion de Jambon Ibérique de Bellota de Juan Francisco Gil e Hijos

Lentejas con Chorizo Ibérico de La Hoja de Carrasco
Lentils with Iberian Chorizo from La Hoja de Carrasco
Lentilles au Chorizo Ibérique de La Hoja de Carrasco



Sopa Castellana con Jamón Ibérico y Huevo Poché
Castilian Soup with Iberian Ham and Poached Egg
Soupe Castellane avec Jambon Ibérique et Œuf Poché



Ensalada de Escarola con Cecina de León y Granada y vinagreta de nuestro Syrah
Escarole Salad with León Cecina, Pomegranate, and our Syrah Vinaigrette
Salade de Scarole avec Cecina de León, Grenade, et Vinaigrette de notre Syrah



Puerro confitado con Holandesa y Papada Ibérica de La Hoja de Carrasco
Confit Leek with Hollandaise and Iberian Pork Jowl from La Hoja de Carrasco
Poireau Confit avec Sauce Hollandaise et Joue de Porc Ibérique de La Hoja de Carrasco



Segundo a elegir · Second course to choose · Deuxième choix

Lomo de Lubina con Chutney de Tomate
Sea Bass Fillet with Tomato Chutney
Filet de Bar avec Chutney de Tomate



Bacalao Riojana (con tomates y pimientos rojos)
Rioja-Style Cod (with tomatoes and red peppers)
Morue à la Riojana (avec tomates et poivrons rouges)



Rulo de Carrillada de Ternera con Puré de Hinojo y Apio-nabo
Veal Cheek Roll with Fennel and Celeriac Puree
Rouleau de Joue de Veau avec Purée de Fenouil et Céleri-Rave



Perdiz Estofada
Braised Partridge
Perdrix Braisée



Presa de Ibérico Semicurada a las Finas Hierbas con Crema de Calabaza y Teriyaki
Semi-Cured Iberian Shoulder with Herbs, Pumpkin Cream, and Teriyaki Sauce
Presas Ibériques Semi-Curées aux Herbes avec Crème de Potiron et Sauce Teriyaki



Muchos de los platos pueden adaptarse para dietas sin gluten o vegetarianas, consulta con nuestro equipo.
Many of our dishes can be adapted for gluten-free or vegetarian diets, please consult with our team.
Beaucoup de nos plats peuvent être adaptés pour les régimes sans gluten ou végétariens, veuillez consulter notre équipe.



CASTILLO D BVEN AMOR

· Menú Gastronómico · Gastronomic Menu · Menu Gastronomique ·

Postre a elegir · Dessert to choose · Dessert choix

Nuestra Tarta de Queso de Pistachos “Finca Telereta”
Our “Finca Telereta” Pistachio Cheesecake
Notre Gâteau au Fromage aux Pistaches “Finca Telereta”



Natillas con Espuma de Perrunillas
Custard with Perrunillas Foam
Crème aux Œufs avec Espuma de Perrunillas



Surtido de Helados (consultar alérgenos)
Assorted Ice Creams (ask about allergens)
Assortiment de Glaces (consulter les allergènes)

Muchos de los platos pueden adaptarse para dietas sin gluten o vegetarianas, consulta con nuestro equipo.
Many of our dishes can be adapted for gluten-free or vegetarian diets, please consult with our team.
Beaucoup de nos plats peuvent être adaptés pour les régimes sans gluten ou végétariens, veuillez consulter notre équipe.



Pan · Bread · Pain 2,00 €
IVA · TAX Inclu.