

restaurante
posada de
**SAN
JOSE**
CUENCA

Nuestra Carta

2024










En ella podrá encontrar los sabores tradicionales de la cocina conquense además de platos de creación propia.

La forman Tapas, Raciones, Ensaladas, Carnes, Pescados y Postres Caseros, todos ellos realizados con el mayor mimo y con las materias primas de mayor calidad.



Además, diariamente preparamos diferentes platos fuera de carta, que gustosamente les ofreceremos.

¡Que aproveche!




Nuestras Tapas y Entradas

	Tosta de Foie de Bacalao (Unidad) Con Salsa Romesco y Cebolla Crujiente	2.90 €
	Tosta de Sardina Anchoada (Unidad) Con Salmorejo y Picadita	2.90 €
	Bocadito de Pisto Manchego (Unidad) Cracker Salado, Alioli Suave y Boquerón en Vinagre	2.50 €
	Crujientes de Setas (2 Uds.) Rollitos de Pasta Brik, con Reducción de Pedro Ximénez	3.50 €
	Croquetas Caseras (10 Uds.) De Bacalao o Cocido	7.50 €
	Croquetas Caseras (10 Uds.) De Boletus Edulis con Kikos	8.50 €
	Habitas Con Chipirones y Boletus Salteadas con Chipironcitos, Boletus y Cebolleta	12.80 €
	Zamburiñas a la Plancha (6 Uds.)	15.00 €
	Brocheta de Langostinos a la Plancha (2 Uds.) Con Vinagreta Agridulce	9.00 €

Embutidos y Quesos

		Media	Entera
	Tabla de Quesos Artesanos de Cuenca "La Cabra Tira al Monte" (Villalba de la Sierra) y "Quesos Artesanos Villarejo" (Villarejo de Fuentes)		15.00 €
	Tabla de Embutidos de Caza de la Serranía de Cuenca Salchichones y Chorizos Artesanos de Ciervo y Jabalí	8.00 €	15.00 €
	Embutidos de León "Entrepeñas" (Geras de Gordón) Chorizo de Geras, Lengua de Vaca Curada y Cecina de León I.G.P.	8.00 €	15.00 €
	Bloc de Foie Caramelizado Con Nuestras Mermeladas	8.00 €	14.00 €

Nuestras Ensaladas

	Ensalada de Aguacate Con Vinagreta de Lima, Langostinos y Salsa Rosa	13.00 €
	Ensalada de Ventresca de Bonito de Norte Con Naranja Natural, Pimiento Asado y Reducción de Balsámico	13.00 €
	Tomate con Ajillos de "Las Pedroñeras" Con Ajo Negro y Aceite de Oliva Virgen Extra al Ajillo	9.00 €
	Tomate Trinchado con "Ahumados" Bacalao Ahumado, Mojama de Solomillo de Atún y Huevas de Maruca	10.50 €



GLUTEN



SOJA



FRUTOS DE CÁSCARA



LACTEOS



MOSTAZA



PESCADO



CRUSTACEOS



SÉSAMO



CACAHUETE



SULFITOS



MOLUSCOS



APIO







ALTRAMUZ

Precios con I.V.A. incluido

Hotel Posada de San José S.L. C/ Julián Romero, 4. 16001, Cuenca. Telf. 969211300




Platos Típicos Conquenses

	Media Ración	Ración
 Degustación de Platos Típicos Conquenses (Morteruelo, Ajo Arriero, Mojete y Pisto)		16.00 €
 Morteruelo Conquense	5.00 €	9.00 €
 Ajo Arriero	5.00 €	9.00 €
Mojete de Pimientos	5.00 €	9.00 €
Pisto Manchego	5.00 €	9.00 €
Lomo de Orza Especial	5.80 €	9.80 €
 Gazpacho Pastor		9.20 €
Zarajo "de Huete" de Cordero Lechal (Unidad)		6.50 €






Tortillas

 Tortilla Trufada de Patata Confitada y Huevos Camperos Con Trufa de Temporada y Espuma de Patata		15.00 €
 Tortilla de Bacalao y Puerro		9.50 €

Pescados

 Lomo de Bacalao a Baja Temperatura Con Zanahorias Caramelizadas con Naranja		14.50 €
 Lubina a la Plancha Con Vinagreta de Fresas y Estragón y con Verduras al Vapor		14.00 €
 Pulpo con Mojo Rojo a la Plancha Con Parmentier de Patatas Fritas Artesanas "La Clementina"		21.00 €

Carnes

 Paletilla de Cordero Lechal Asada en su Jugo Con Patatas Gajo y Pimientos de Padrón	Por Encargo	25.00 €
 Pinchitos de Cordero Lechal al Limón y Tomillo (4 u.) Con Cus-Cus de Menta y Lima y Salsa de Yogur		19.60 €
Chuletillas de Cordero Lechal (6 u.) Fritas con Ajos Tiernos y con Patatas Fritas Caseras		15.50 €
Perdiz Escabechada Especial (para 2 Personas) Con Verduras Escabechadas, Hojas Tiernas y Tomates Cherry		27.00 €
 Solomillo de Cerdo Ibérico de Bellota Con Reducción de Vino Tinto Especiado, Patata Ibérica y Champiñón Salteado		17.50 €
 Solomillo de Cerdo a la Sidra Guisado en Salsa de Manzana y Sidra y con Patatas Fritas Caseras		13.50 €
 Magret de Pato Braseado Con Patatas a la Mostaza y Cebolla Caramelizada	2 Personas 4 Personas	26.00 € 45.00 €



GLUTEN



SOJA



FRUTOS DE CÁSCARA



LACTEOS



MOSTAZA



PESCADO



CRUSTACEOS



SÉSAMO



CACAHUETE



SULHITOS



MOLUSCOS



APIO









ALTRAMUZ

Precios con I.V.A. incluido

Hotel Posada de San José S.L. C/ Julián Romero, 4. 16001, Cuenca. Telf. 969211300

Nuestros Postres Caseros

	Brownie con Coulis de Fresa y Sorbete de Mandarina	5.50 €
	Tarta de Queso como la de "La Viña" (Donosti) con Helado de Miel	6.00 €
	Canutillos Rellenos de Crema de Manzana y Cardamomo y Helado	6.00 €
	Mousse de Chocolate	4.50 €
	Arroz con Leche de Coco	4.50 €
	Alajú (<i>Torta de Miel y Almendras similar a un Turrón</i>)	3.70 €

Acompaña tu Postre

ALTOZALAMA NATURALMENTE DULCE Torrentés Ecológico	500 ml.	32.00 €
VINOS ARTESANOS ALTOMIRA. Mazarulleque	Copa.	4.50 €

Varios

 Servicio de Pan	1.20 € / Persona
Servicio de Pan "Sin Gluten"	1.20 € / Persona

Información Alérgenos. Reglamento (U.E.) n°1169/2011

Este establecimiento y su personal disponen de información relativa a alergias e intolerancias alimenticias.

La carta muestra con iconos los alérgenos presentes en cada plato, si bien algunos solo están presentes en salsas o guarniciones y pueden ser sustituidos.

Debido a las características de las instalaciones NO es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

ANTE TODO, INFORME A NUESTRO PERSONAL DE SU SITUACIÓN



GLUTEN



HUEVO



LACTEOS



PESCADO



CRUSTACEOS



SULFITOS



MOLUSCOS



SOJA



FRUTOS DE CÁSCARA



MOSTAZA



SÉSAMO



CACAHUETE



APIO



ALTRAMUZ

Precios con I.V.A. incluido

Hotel Posada de San José S.L. C/ Julián Romero, 4. 16001, Cuenca. Telf. 969211300

BELLATOR



HIDROMIEL ARTESANAL

ABV* Precio

“BELLATOR” SECO

Hidromiel como el que podría beber un romano en la Hispania de hace dos milenios, en la cual la fermentación es muy parecida a la del vino, solo que en vez de un mosto de uva utilizamos una mezcla de agua y miel. Es una variedad seca, en la que las levaduras han consumido todo el azúcar presente en la miel. Recuerda a algunos vinos jóvenes, pero siempre con un carácter propio en el que la miel tiene un papel dominante.

12.0° 6.50 €

“CROCVM” AL AZAFRÁN

Hidromiel semidulce aromatizado con la especia más deseada del mundo, el azafrán. Utilizado desde la antigüedad por sus cualidades organolépticas, da lugar a este *Metheglin* en el cual se atrapa toda la esencia del oro rojo de La Mancha.

Destaca por su color dorado brillante, con aroma profundo a azafrán potenciado por la volatilidad del alcohol. La miel aporta cuerpo a la vez que equilibra la potencia del azafrán. La especia aporta un toque de astringencia que recuerda a vinos generosos. El retrogusto es muy persistente, lo cual lo hace ideal como vino de sobremesa.

11.0° 6.80 €

“BELLATOR” SATURNALIA

Hidromiel aromatizado con especias de la misma manera que hacían nuestros ancestros romanos. Se conserva una receta de Marco Gavio Apicio, llamada *Conditum Paradoxum*, muy similar a este hidromiel que les ofrecemos. Hemos querido dedicar esta variedad a Saturno, cuyas fiestas se celebraban coincidiendo con nuestra Navidad, dado que este hidromiel está emparentado con los vinos especiados que en estas fechas se disfrutaban por toda Europa.

10.5° 6.80 €

“BELLATOR” LEVE

Una variedad distinta para quien busca una bebida distinta, burbujeante y con la miel siempre presente. Utilizando levaduras como las que usan en Alemania para elaborar cervezas de trigo y una segunda fermentación en la botella para conseguir un carbónico agradable pero presente, Leve es un espumoso seco que no deja indiferente a nadie. Refrescante para un aperitivo o brillante para un brindis, Leve es el hidromiel que tienes que probar.

6.5° 6.50 €

Botellas de 33 cl.

*ABV: Graduación Alcohólica



@hidromielbellator

VINOS DE LA PROVINCIA DE CUENCA

TINTOS

QUINTA DE QUERCUS. Tempranillo (D. O. Uclés)	27.00 €
DOMINIO DE FONTANA CRIANZA. Tempranillo y Cabernet (D. O. Uclés)	16.00 €
DOMINIO DE FONTANA ROBLE. Tempranillo y Syrah (D. O. Uclés) BODEGAS FONTANA. Fuente de Pedro Naharro	12.00 €
CALZADILLA CLASSIC. Tempranillo, Cabernet, Syrah y Garnacha (D. O. P. Calzadilla)	32.00 €
CALZADILLA ALLEGRO. Syrah (D. O. Pago de Calzadilla)	35.00 €
CALZADILLA PAYSAN. Garnacha (D. O. Pago de Calzadilla)	25.00 €
OPTA. Tempranillo, Syrah y Garnacha (D. O. Pago de Calzadilla) BODEGAS URIBES MADERO. Huete	22.00 €
CARRIL CRUZADO SYRAH SELECCIÓN. Syrah (D. O. Manchuela) BODEGA CARRIL CRUZADO. Villagarcía del Llano	18.00 €
ALCARRIUM JOVEN. Tempranillo y Syrah	19.00 €
ALCARRIUM (6 Meses). Tempranillo y Syrah VINOS ARTESANOS ALTOMIRA. Mazarulleque	26.00 €
FINCA ANTIGUA CRIANZA GARNACHA. Garnacha (D. O. La Mancha)	16.00 €
FINCA ANTIGUA CRIANZA ÚNICO. Tempranillo, Cabernet, Merlot y Syrah BODEGAS FAMILIA MARTINEZ BUJANDA. Los Hinojosos (D. O. La Mancha)	17.00 €
VOLVER. Tempranillo (I.G.P. Tierra de Castilla) BODEGAS VOLVER. Casas de los Pinos	Magnum. 1500 ml. 44.00 € 750 ml. 23.00 €
VILLA IULIA. Tempranillo y Syrah	19.00 €
VILLA IULIA GALEA. Tempranillo VILLA IULIA WINES. Mota del Cuervo	35.00 €
FINCA PERÓN. Tempranillo y Bobal Seleccionada (I.G.P. Tierra de Castilla.)	23.00 €
ÍCALA TRADICIÓN. Tempranillo y Bobal (I.G.P. Tierra de Castilla) BODEGAS Y VIÑEDOS ÍCALA. Casas de Benítez	11.00 €
TINACÚLA X (10 Meses en Tinaja de Barro) Bobal y Cencibel (D.O. Ribera del Júcar)	29.00 €
TINÁCULA RED (5 Meses en Tinaja de Barro). Bobal (D.O. Ribera del Júcar) BODEGA LAS CALZADAS. Pozoamargo	19.60 €
MORAGONA VIÑAS CASAS DE HARO. Tempranillo (D.O. Ribera del Júcar)	11.00 €
VEGA MORAGONA 60's. Bobal Seleccionada (D.O. Ribera del Júcar) VEGA MORAGONA. LA MAGDALENA. Casas de Haro	16.00 €
LOS BOBALISTAS CLÁSICO. Bobal (D.O. Ribera del Júcar)	29.50 €
TERRERA DE ILLANA (Crianza en Barrica de Castaño). Bobal (D.O. Ribera del Júcar)	22.00 €
CASA ILLANA 3 DE 5. Petit Verdot, C. Sauvignon, C. Franc y Tempranillo BODEGAS Y VIÑEDOS ILLANA. Pozomargo (D.O. Ribera del Júcar)	16.00 €

Todos los vinos contienen sulfitos, en mayor o menor proporción, siempre respetando la normativa de seguridad alimentaria.

Precios con I.V.A. incluido

BLANCOS

MESTA BLANCO. Verdejo (D. O. Uclés)	11.00 €
DOMINIO DE FONTANA BLANCO. Sauvignon Blanc y Verdejo (D. O. Uclés) BODEGAS FONTANA. Fuente de Pedro Naharro	13.00 €
PASO A PASO. Verdejo y Macabeo (I.G.P. Tierra de Castilla) BODEGAS VOLVER. Casas de los Pinos	13.00 €
VILLA IULIA. Sauvignon Blanc (I.G.P. Tierra de Castilla) VILLA IULIA WINES. Mota del Cuervo	19.00 €
TINÁCULA BLANCO (4 Meses es Tinaja de Barro). Pardilla (D. O. Ribera del Júcar) BODEGA LAS CALZADAS. Pozoamargo.	22.00 €
CASA ILLANA ALMA. Sauvignon Blanc (D.O. Ribera del Júcar) BODEGAS Y VIÑEDOS ILLANA. Pozomargo	13.00 €

ROSADOS

MESTA ROSADO. Tempranillo (D. O. Uclés) BODEGAS FONTANA. Fuente de Pedro Naharro	11.00 €
VILLA IULIA. Cabernet Rosé (I.G.P. Tierra de Castilla) VILLA IULIA WINES. Mota del Cuervo	19.00 €

VINOS DE CASTILLA LA MANCHA

TINTOS

VENTA LA OSSA SYRAH. Syrah (I.G.P. Tierra de Castilla) BODEGAS MANO A MANO. Alhambra (Ciudad Real)	23.00 €
VULCANUS ALPHA. Syrah (I.G.P. Tierra de Castilla) ENCOMIENDA DE CERVERA. Almagro (Ciudad Real)	17.00 €
MERNAT DE NOC. Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo y Syrah (I.G.P. T.D.C.) BODEGAS NOC. Manzaneque (Toledo)	18.00 €

BLANCOS

VULCANUS BLANCO. Verdejo y Sauvignon Blanc (I.G.P. Tierra de Castilla) ENCOMIENDA DE CERVERA. Almagro (Ciudad Real)	17.00 €
MERNAT DE NOC. Viognier (I.G.P. Tierra de Castilla)	16.50 €
NOC BRUT PRESTIGE. Viognier y Chardonnay (I.G.P. Tierra de Castilla) BODEGAS NOC. Manzaneque (Toledo)	39.00 €

ROSADOS

NOC BRUT ROSÉ. Tempranillo (I.G.P. Tierra de Castilla) BODEGAS NOC. Manzaneque (Toledo)	32.00 €
---	---------

VINOS DE OTRAS REGIONES

TINTOS

BASSUS. Pinot Noir (D. O. Utiel-Requena) BODEGAS HISPANO SUIZAS. El Pontón-Requena (Valencia)	34.00 €
MUGA CRIANZA. Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano (D. O. Rioja) BODEGAS MUGA. Haro (La Rioja)	28.00 €
LADERAS BIDEONA. Tempranillo. (D.O. Rioja) BODEGA BIDEONA. Villabuena de Álava (Álava)	18.00 €
TOBELOS. Garnacha. (D.O. Rioja) TOBELOS BODEGAS Y VIÑEDOS. Briñas (La Rioja)	25.50 €
RAMÓN BILBAO CRIANZA. Tempranillo (D. O. Rioja) BODEGAS RAMÓN BILBAO. Haro (La Rioja)	Magnum. 1500 ml. 32.00 € 750 ml. 17.00 € 375 ml. 9.00 €
VALTRAVIESO ROBLE. Tinta fina, Cabernet y Merlot (D. O. Ribera del Duero) BODEGAS Y VIÑEDOS VALTRAVIESO. Piñel de Arriba (Valladolid)	17.00 €
COMENGE BIBERIUS. Tempranillo (D. O. Ribera del Duero) BODEGAS COMENGE. Curiel del Duero (Valladolid)	18.00 €
ALAN DEL VAL MENCÍA. Mencía (D.O. Valdeorras) BODEGAS ALAN DEL VAL. A Rúa de Valdeorras (Orense)	16.00 €
HABLA DEL SILENCIO. Tempranillo, Cabernet y Syrah (I.G.P. Tierra de Extremadura) BODEGAS HABLA. Trujillo (Cáceres)	24.00 €
LA SENDAL SELECCIÓN. Garnacha y Syrah (D.O. Monsant) CELLER DE CAPÇANES. Capçanes. (Tarragona)	19.00 €

BLANCOS

LA SENDA DE LA HIGUERA. Godello (D.O. Bierzo) BODEGAS Y VIÑEDOS GANCEDO. Quilos-Cacabelos (León)	19.00 €
HABLA DE TI. Sauvignon Blanc (I.G.P. Tierra de Extremadura) BODEGAS HABLA. Trujillo (Cáceres)	21.00 €
ESENCIA 27 SEMI-DULCE. Verdejo de Aguja (I.G.P. Castilla y León) BODEGAS MEORIGA. Mayorga (Valladolid)	14.00 €

ROSADOS

LA QUERIDA DE MIGUEL. Mencía Rosé (D. O. Bierzo) BODEGAS Y VIÑEDOS GANCEDO. Quilos-Cacabelos (León)	17.50 €
CHIVITE GRAN FEUDO. Garnacha (D. O. Navarra) BODEGAS JULIÁN CHIVITE. Cintruénigo (Navarra)	13.00 €
ESTRELLA DE MURVIEDRO FRIZZANTE. Tempranillo, Bobal y Moscatel (D. O. Valencia) BODEGAS MURVIEDRO. Requena (Valencia)	12.00 €

CAVAS Y ESPUMOSOS

ARIA BRUT NATURE. (D. O. Cava) HEREDAD SEGURA VIUDAS. Torrelavit (Barcelona)	17.00 €
NOC BRUT ROSÉ. Tempranillo (I.G.P. Tierra de Castilla)	32.00 €
NOC BRUT PRESTIGE. Viognier y Chardonnay (I.G.P. Tierra de Castilla) BODEGAS NOC. Manzaneque (Toledo)	39.00 €

Todos los vinos contienen sulfitos, en mayor o menor proporción, siempre respetando la normativa de seguridad alimentaria.
Precios con I.V.A. incluido

NUESTRAS CERVEZAS

CERVEZAS LOCALES ARTESANAS DAWAT

	IBU*	ABV*	Precio
 DAWAT BARRELS "Oak Aged Grand Reserve 2016"	70	12.56°	9.00 €
 DAWAT 5 "Pale Lager"	20	5.0°	2.60 €
 DAWAT 7 "Maibock"	18	7.0°	2.90 €
 DAWAT H3LIO "Light Beer"	17	2.3°	2.90 €
 DAWAT PINK "Creative Wheat Beer"	18	5.0°	3.30 €
 DAWAT SICHUAN "Tasty Lager"	11	4.8°	3.20 €
 DAWAT SWIVEL "Pale Ale"	18	5.0°	2.90 €
 DAWAT IPA CITRIX "Creative Citric Ipa"	65	6.0°	3.50 €
 DAWAT PEDRO XIMÉNEZ "Sweet Lager"	9.9	4.2°	3.30 €
 DAWAT BOSQUE NÓRDICO "Creative Ipa Lager"	80	5.8°	3.50 €
 DAWAT IMPERIAL IPA "Pure Imperial Ipa"	85	8.3°	4.50 €
 DAWAT IMPERIAL STOUT COFFEE "Imperial Stout"	75	8.1°	4.20 €
 DAWAT OAK WHISKY "Strong Ale Whisky"	30	8.9°	4.70 €
 DAWAT 1841 "Eisbock"	25	18.41°	9.90 €

OTRAS CERVEZAS

 MAHOU 5 ESTRELLAS	27	5.5°	2.60 €
MAHOU 5 ESTRELLAS "SIN GLUTEN"	27	5.5°	2.60 €
 ALHAMBRA RESERVA 1925	26	6.4°	3.20 €
 MAHOU TOSTADA 0'0	24	0.0°	2.60 €
 ESTRELLA GALICIA RESERVA ESPECIAL 1906	25	6.5°	3.20 €
 AMSTEL "BARRIL" Copa	21	5.0°	2.00 €
 EL AGUILA SIN FILTRAR	21	5.5°	3.20 €
 HEINEKEN 0'0	16	0.0°	2.60 €

*ABV: Graduación Alcohólica *IBU: Índice de Amargor

Bebidas (Información relativa a Alérgenos en cada envase, consúltenos)

 Cerveza 1/3 "Mahou 5 Estrellas"	2.60 €
 Cerveza 1/3 "Estrella Galicia 1906"	3.20 €
 Cerveza 1/3 "Alhambra Especial 1925"	3.20 €
 Cerveza 1/3 "Águila Sin Filtrar"	3.20 €
 Cerveza 1/3 "Dawat, cervezas artesanas de Cuenca"	Consultar Carta
 Cerveza 1/3 "Mahou 0'0 Tostada"	2.60 €
 Cerveza 1/3 "Heineken 0'0"	2.60 €
 Cerveza 1/3 "Sin Gluten" Mahou	2.60 €
 Cerveza Barril, Copa (300 ml.)	2.00 €
 Cerveza Barril, Vaso "de Sidra" (450 ml.)	3.40 €
 Cerveza Barril, Jarra (500 ml.)	3.50 €
 Cerveza Barril, Jarra (1400 ml.)	9.00 €
Refrescos	2.30 €
Nestea, Aquarius,... (330 ml.)	2.50 €
Gaseosa (500 ml.)	2.30 €
Agua "Solán de Cabras" (330 ml.)	1.30 €
Agua "Solán de Cabras" (500 ml.)	1.50 €
Agua "Solán de Cabras" (1000 ml.)	2.50 €
Agua "Solán de Cabras" (1500 ml.)	3.00 €
Agua con Gas "Vichy" (250 ml.)	2.00 €
Agua con Gas "Vichy" (500 ml.)	2.50 €
Agua con Gas "Vichy" (1000 ml.)	3.70 €
 Copa de Vino Joven de la Provincia de Cuenca	2.20 €
 Copa de Vino Crianza de la Provincia de Cuenca	2.60 €
 Sangría (1400 ml.)	9.60 €
 Sangría (800 ml.)	7.00 €
Café Solo/Largo Americano	1.50 €
 Café Cortado	1.50 €
 Café Con Leche/Bombón	1.70 €
Café Doble	1.70 €
Café Carajillo	1.90 €
Infusiones	1.70 €
Infusiones Ecológicas "Eco-Herbes" (Consultar Carta)	2.80 €
 Vaso de Leche	1.60 €
  Cola Cao	1.60 €
  Nesquick	1.60 €

Precios con I.V.A. incluido

Hotel Posada de San José S.L. C/ Julián Romero, 4. 16001, Cuenca. Telf. 969211300