

Restaurante Dariana

ALCÁZAR

ENTRANTES

MICUIT DE OCA RALLADO 21€

Con mermeladas caseras y tostaditas de pan de pueblo crujiente.  

FLOR NATURAL DE ALCACHOFA 6€/UND.

Confitada en AOVE y braseada con salsa holandesa, huevo frito campero y lascas de jamón bellota.



BACALAO DORADO 14€

Al estilo portugués con el toque de nuestro chef.  

NUESTRO ROLLITO DE OREJA CASERA 14€

Planchada con mahonesa de sriracha

y salsa unagui ahumada.     

HUEVOS ROTOS 16€

Con patata panadera, crema boletus Edulis

y jamón ibérico cebo campo.  

RISOTTO 16€

Con arroz carnaroli y crema de nata parmesana. 

NUESTRA PATA DE PULPO COCIDA Y BRASEADA AL HORNO 28€

Con patata paja y toque de salsa

de whisky al roble.       



Restaurante Dariana

ALCÁZAR


ENTRANTES

CROQUETAS CASERAS

De jamón de bellota 5J.  

12€ / 8 UND.

VERDURAS DE HUERTA

En tempura de cerveza rubia tostada
con miel de ajo negro. 

14€

FRITURA DE PIMIENTOS DE GERNIKA

Al estilo del país vasco.

8€

FRITURA DE PUNTILLITAS DE CÁDIZ

Al estilo andaluz.  

15€

FRITURA DE SOLDADITOS DE PAVIA

Al estilo madrileño

con alioli de kinchi coreano.    

17€ / 6UND.

FRITURA DE CALAMAR NACIONAL

A la romana.  

18€

SEPIA A LA PLANCHA

Con aceite emulsionado de ajo-perejil. 

18€

MOLLEJITAS FRITAS

Con ajo y aroma de Brandy. 

19€

GAMBA BLANCA ROJA S/M



Restaurante Dariana

ALCÁZAR

QUESOS E IBÉRICOS

JAMÓN DE JABUGO 35€
5 Jotas 100% Bellota.

PAPADA FISAN DE BELLOTA 15€
100% IBÉRICA CURADA D.O. GUIJUELO

PANCETA FISAN DE BELLOTA 15€
100% IBÉRICA D.O GUIJUELO
Embuchada y curada en Pimentón de la Vera.

QUESO FRITO CASERO 14€
Con coulis de frutos del bosque.  

SELECCIÓN QUESOS DE OVEJA MANCHEGA 18€
Trufa, Pesto y Diablo.  

QUESO 100% OVEJA MANCHEGA 18€
Madurado en manteca ibérica. 

Restaurante Dariana

ALCÁZAR

TÍPICOS DE LA MANCHA

PIMIENTOS ROJOS DE CAMPAÑA 15€

Asados y alineados al estilo manchego. 



PISTO MANCHEGO 12€

De pimiento y tomate de huerta
al estilo tradicional.

MIGAS RULERAS DE PASTOR
TRADICIONALES 12€

Con su huevo frito y uvas.  

GACHAS MANCHEGAS 12€

Con su acompañamiento de panceta,
chorizo y guindillas encurtidas.  

ENSALADAS





ENSALADA DE ESCALIVADA 15€

De hortalizas asadas y migas de codorniz escabechada.

ENSALADA DE TOMATE DE TEMPORADA 15€

Con ventresca de atún en aceite de oliva. 

ENSALADA DE BROTES TIERNOS 15€

Con asadillo manchego, gulas, frutos secos
y queso de cabra en crujiente de pasta brick.    






Restaurante Dariana





ALCÁZAR

PESCADOS


LOMO DE RODABALLO DE LONJA 27€

Braseado al horno con rabout de setas
y holandesa de mantequilla.   

TACO DE BACALAO GRATINADO 18€

Al horno con muselina de ajo
y queso gouda sobre pisto manchego.    

LOMITO DE LUBINA FRESCA 17€

Al vapor con verduritas de temporada
y toque ahumado. 

VENTRESCA DE ATUN ROJO DE
ALMADRABA 30€

Al estilo tataki.  

LUBINA SALVAJE (1KG) 38€

A la sal con su guarnición de verduras
o al horno con sus patatas panaderas. 



Restaurante Dariana

ALCÁZAR

CARNES

COCHINILLO

25€

Confitado a baja temperatura y asado al estilo tradicional con patatas panaderas y pimientos de Gernika.

CODILLO DE CERDO DUROC

17€

Asado en su propio jugo con patatas panaderas. 

CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL D.O. LA MANCHA

18€

Braseadas con patatas fritas y pimientos.

PALETILLA CORDERO LECHAL D.O. LA MANCHA

27€

Asada al estilo tradicional.

COSTILLAR DE CORDERO LECHAL D.O. LA MANCHA (2 PAX)

45€

Asado y acompañado de bastones de patata crujiente y pimientos Gernika.

Restaurante Dariana

ALCÁZAR

CARNES

CHULETA DE VACA (APROX. 1 KG.) 45€
CON 40 DÍAS DE MADURACION

A la brasa con papas y pimientos.

ENTRECOT DE TERNERA RUBIA GALLEGA 19€
CON 30 DÍAS
DE MADURACIÓN

A la brasa con bastones de patata y pimientos fritos.

PERDIZ ROJA DE TIRO 19€

En nuestro escabeche casero.

SOLOMILLO TERNERA RUBIA GALLEGA 24€

A la brasa con bastones de patata y pimientos fritos

SOLOMILLO DE VACA MADURADO 28€

Con foie de pato y coulis de frutos del bosque. 



MOSTAZA



APIO



CACAHUETES



LÁCTEOS



SULFITO



SOJA



ALTRAMUCES



CRUSTÁCEOS



SÉSAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN



HUEVO



PESCADO



MOLUSCOS