








CARTA

ENSALADAS Y VEGETALES

/SALADS AND VEGETABLES

	NORMAL	TAPA
 Ensalada de virutas de foie, frutos rojos, yogurt y lima <i>Green salad, foie grass, yogurt and lime</i>		9,50 €
 Ensalada Lomo de Orza, pesto de albahaca y tomate seco <i>Pork sirloin salad, basil pesto and dried tomato</i>		10,50 €
Berenjena en tempura, miel de caña y tapenade <i>Eggplant tempura with honey</i>		9,50 €
 Tallarines de verduras estilo Thai, pollo confitado al azafrán, curry rojo y almendras <i>Vegetables wok, chicken, red curry and almond</i>		9,50 €
 Habitas, panceta ibérica y langostinos con un toque de ajo blanco de coco * <i>Broad beans, bacon and prawns with garlic coco cream</i>	14,50 €	7,50 €

ENTRADAS / STARTERS

	NORMAL	TAPA
 Jamón ibérico bellota y "AOVE" en polvo <i>Iberian ham with olive oil</i>	24,00 €	12,00 €
 Degustación de quesos de la zona, mínimo cuatro variedades <i>Selection of cheese of "La Mancha"</i>	16,50 €	8,50 €
 Carpaccio de ciervo en especies de monte con helado de mostaza y alperquina <i>Carpaccio of deer marinated on spices of the region with mustard ice cream</i>	13,50 €	7,00 €
Croquetas caseras de jamón ibérico sobre confitura de tomate <i>Home made iberian ham croquettes with tomato jam</i>	9,50 €	6,00 €
Milhojas de pisto manchego 65º, escalopes de foie y huevo de codorniz <i>Ratatouille flaky pastry, caramel foie grass with egg of quail</i>	14,50 €	7,50 €
Falso risotto de puntalete con hongos al trufido <i>Pasta riso with mushrooms and white truffle</i>	9,50 €	

Existe información sobre el contenido en alérgenos de nuestros productos a disposición de los clientes.
There is information about allergens.






Gluten Free






Servicio de pan / Bread 1,50€

* Ask the waiter / Pregunte al camarero




PESCADOS / FISH

	NORMAL	TAPA
 Bacalao confitado, vichyssoise de hinojo, ajo negro y torreznos marinos <i>Cod, with fenen vichyssoise and black garlic</i>	19,00 €	9,50 €
 Lomo de atún, confitura de pisto y aceite de albahaca <i>Tuna loin marinated and basil oil</i>	18,00 €	9,00 €
 Pescado del día (Pregunte al camarero) <i>Special fish of the day. Ask your waiter</i>	18,00 €	

CARNES / MEAT

 Perdiz a la toledana, guisada de forma tradicional <i>Partridge cooked with onion, olive oil, black pepper and white wine. "Toledo stile"</i>	22,00 €	11,50 €
 Paletilla de lechal, ahumada al sarmiento y asada 24 horas <i>Roast shoulder of Lamb</i>	24,00 €	
 Presa ibérica parrilla en adobado tradicional y curry verde <i>Marinated grilled pork loin and green curry sauce</i>	22,00 €	11,50 €
 Lomo de ciervo Montes de Toledo, manzana asada a la vainilla y frambuesa <i>Grilled deer loin with apple puree and raspberry</i>	23,00 €	11,50 €
 Solomillo de ternera a la pimienta rosa y parmentier a la mantequilla tostada <i>Grilled beef tenderloin with pepper sauce and toasted butter</i>	23,00 €	

POSTRES / DESSERT

 Trufa de yogurt y chocolate blanco, mango helado y frutos rojos <i>Yogurt truffle and white chocolate, mango and red fruits</i>	6,00 €	
Torrija en pan brioche y helado de violetas <i>Typical sweet bread and violet ice cream</i>	6,00 €	
 Brownie de mazapán y chocolate blanco con sorbete de fruta de la pasión <i>Brownie of marzipan and white chocolate with passion fruit sorbet</i>	6,00 €	
 Pastel cremoso de queso Manchego y helado de tomillo <i>Manchego cheesecake and thyme ice cream</i>	6,00 €	
 Chocolates, tierra, bizcocho y helado, cremoso de Queso al café y gominolas de amaretto <i>Chocolates, ice cream and creamy cheese</i>	6,00 €	