

## *Menú del Día a Día*

### **Para comenzar**

AOVE Ecológico Casa Bernarda DO Montes de Toledo  
Aceituna gordal rellena estilo Sefardí

### **Primer pase a elegir**

Plato de cuchara del día, pregunte a nuestros camareros  
Ensalada de pollo de confitado, vinagreta de miel - mostaza y asadillo manchego  
Alcachofa confitada en AOVE, velouté de hinojo y panceta frita  
Dumpling de ropa vieja con hummus de cocido

### **Segundo pase a elegir**

Pescado del día, pregunte a nuestras camareras  
Lomo de jabalí asado en hierbas de monte, yogurt y frutos rojos  
Terrina de paletilla de lechal confitada a baja temperatura, castaña y vainilla  
Lomo de ternera estilo tataki aliñado con avellanas y tomate seco

### **Pase dulce a elegir**

Arroz con leche, anís y azúcar moreno tostado  
Yogurt, maracuyá helada y frutos rojos en escabeche  
Tarta de la abuela 2.0

**Precio por persona 22,00 euros. IVA incluido**

Incluye pan y agua mineral

Menú disponible martes, miércoles, jueves y viernes comida de 13:30 a 15:30