



Menú del Día a Día





APERITIVOS

-  AOVE producción propia Casa Bernarda, DO Montes de Toledo
-  Aceituna rellena de queso manchego





PRIMER PLATO A ELEGIR

-  Plato de cuchara (pregunte a nuestro personal de sala)
 -  Ensalada de remolacha, queso de cabra y praline de avellana
- Falso rissoto de calabaza, setas y crujiente de ibérico
Dumpling frito de ropa vieja y cebolla morada encurtida

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

-  Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
-  Carcamusas La Fábrica. Carrillera ibérica en guiso de tomate y jamón.
-  Magret de pato marinado con hierbas y salsa chasseur
-  Solomillo duroc, parmentier y saltado de verduras

POSTRE A ELEGIR

-  Flan de leche fresca y chocolate con sorbete de frambuesa
-  Fresas con nata y sorbete de frambuesa
-  Arroz con leche caramelizado y helado de leche merengada
-  Pastel cremoso de queso Manchego y helado de miel

Incluye agua mineral, una consumición (copa de vino, copa cerveza o refresco)
y pan artesano

Precio: 25,50€

Disponibles tablas de alérgenos →

Precio por persona. IVA incluido.

Disponibles de Lunes a Viernes a mediodía (de 13:30 a 15:30).

Excepto festivos y vísperas de festivo.

El menú no se puede compartir



Plato apto o adaptable para celíacos (avise a nuestro personal de sala)

Chef Carlos Almenara





Menú del Día a Día



APPETIZERS

-  Organic EVOO Casa Bernarda, DO Montes de Toledo
-  Olive stuffed with Manchego cheese





FIRST COURSE (TO CHOOSE)

-  Dish of the day (ask our staff)
-  Beetroot salad with goat cheese and hazelnut praline
- Risotto with puntalete pasta, pumpkin, mushrooms and crispy Iberian ham
- Fried dumpling with ropa vieja and pickled red onion

MAIN COURSE (TO CHOOSE)

-  Fish of the day (ask our waitstaff)
-  Carcamusas La Fábrica. Iberian pork cheek in a tomato and ham stew
-  Flavored duck breast with chasseur sauce
-  Iberian pork tenderloin, parmentier and stir-fried vegetables

DESSERT (TO CHOOSE)

-  Fresh milk and chocolate flan with raspberry ice cream
-  Strawberries with cream and raspberry ice cream
-  Caramelized rice pudding and meringue ice cream
-  Creamy Manchego cheesecake and thyme ice cream

Includes mineral water, one drink (glass of wine, beer or soft drink) and artisan bread.

Price: 25,50€

Chef Carlos Almenara

Allergen information available →

Price per person. VAT included.

Available Monday to Friday at lunchtime (from 1:30 pm to 3:30 pm).

Except on public holidays and the day before public holidays.

The menu cannot be shared.



Dish suitable or adaptable for coeliacs (please inform our staff).

