

## Menú Día a día

### *Aperitivos*

- ✦ AOVE producción propia Casa Bernarda DO Montes de Toledo
- ✦ Aceituna gordal rellena de crema de queso Manchego

### *Primer plato a elegir*

- ✦ Plato de cuchara del día, pregunte a nuestras camareras
- ✦ Shiitake ecológico de Castilla la Mancha, huevo y panceta crujiente
- Empanadilla frita de ropa vieja y hummus de garbanzos

### *Segundo plato a elegir*

Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)

- ✦ Carcamusas “La Fábrica”: carrillera ibérica en guiso tradicional de Toledo
- ✦ Chuletas de cordero de pasto Ecológico Finca las Morras

### *Postre a elegir*

Pastel de queso Manchego suave y helado de miel

Cremoso de mango y frutos rojos

Tarta de la abuela 2.0

**PRECIO: 25,50 €**

Incluye agua mineral y pan artesano. Precio por persona. IVA incluido.

Disponible de Martes a Viernes a mediodía (de 13:30 a 15:30).

Excepto festivos y vísperas de festivo.

El menú no se puede compartir

- ✦ Plato apto para celíacos (avise a nuestro personal de sala)

Chef Carlos Almenara.

# Menu

## *Snack*

- ✂ Organic EVOO Casa Bernarda DO Montes de Toledo
- ✂ Gordal olive stuffed with Manchego cheese

## *First course to choose*

- ✂ Spoon dish of the day (ask our waiter)
- ✂ Shiitake from Castilla la Mancha, egg and crispy bacon
- Cooked fried dumplings and chickpea hummus

## *Second course to choose*

Fish of the day (ask our waiter)

- ✂ Carcamusas la fabrica: stew of Iberian cheeks, tomato, and ham
- ✂ Organic grass-fed lamb chops (Finca Las Morras)

## *Dessert to choose*

Soft Manchego cheese cake and honey ice cream

- ✂ Creamy mango and red fruits

Grandma Cake 2.0

**PRECIO: 25,50 €**

Includes mineral water and artisan bread

Price per person. Taxes included

Available from Tuesday to Friday for lunch (1:30 PM - 3:30 PM)

Except bank holidays and bank holidays eve

Menu cannot be shared

- ✂ Dish suitable for celiacs (tell your waiter)

Chef Carlos Almenara.