




# Menú Del 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 nuestro personal de sala)

-  Shiitake ecológico de Castilla la Mancha con parmentier y huevo de gallinas felices
- 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
-  Asado de cordero manchego de pasto ecológico y patata panadera\*

## *Postre a elegir*

- Pastel de queso Manchego suave y helado de miel
- Manzana asada con praliné de plátano y helado de canela
- Tarta de la abuela 2.0

**PRECIO: 25,50 €**

**\*Somos productores de cordero Manchego en pasto Ecológico.  
Con el único fin de ofrecer un producto singular a nuestro clientes**

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.