

Menú del Día a Día

APERITIVOS

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

PRIMER PLATO A ELEGIR

-  Plato de cuchara (pregunte a nuestro personal de sala)
-  Ensalada de diferentes lechugas, brandada de bacalao y aceituna negra
Palomitas de coliflor y suave bechamel azafranada
-  Alcachofa confitada en AOVE, velouté de hinojo y trufa negra
-  Shitake ecológico de Castilla La Mancha, parmentier y huevo de gallinas felices

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

-  Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
Buñuelos de bacalao en tempura de romero y apionabo
Cachopo de vaca nacional, panceta ibérica y queso Pata Mulo de Carriches
-  Carcamusas La Fábrica: carrillera ibérica en guiso de tomate y jamón
Mini brioche de guiso de cordero, castañas asadas y cebollitas encurtidas

POSTRE A ELEGIR

-  Flan de leche fresca y chocolate con helado de frambuesa
-  Pastel cremoso de queso Manchego y helado de tomillo
Torta de aceite, cremoso de yogurt y sorbete de manzana verde
-  Arroz con leche caramelizado y helado de leche merengada
Pastel de chocolate y avellanas

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

Chef Carlos Almenara

Precio: 25,50€

Disponible tabla de alérgenos →

Precio por persona. IVA incluido.

Disponible 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)



Menú del Día a Día

APPETIZERS

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

FIRST COURSE (TO CHOOSE)

- 🌿 Spoon plate (ask our room staff)
- 🌿 Salad of different lettuce, cod brandade and black olive
Cauliflower popcorn and soft saffron béchamel sauce
- 🌿 Artichoke confit in EVOO, fennel velouté and black truffle
- 🌿 Organic shitake from Castilla La Mancha, parmentier and egg from happy hens

MAIN COURSE (TO CHOOSE)

- 🌿 Fish of the day, ask our waiters
Cod fritters in rosemary and celeriac tempura
Cachopo from national cow, Iberian bacon and Pata Mulo cheese from Carriches
- 🌿 Carcamusas La Fábrica: Iberian cheek in tomato and ham stew
Mini brioche of lamb stew, roasted chestnuts and pickled onions

DESSERT (TO CHOOSE)

- 🌿 Creamy Manchego cheese cake and thyme ice cream
- 🌿 Fresh milk and chocolate flan with raspberry ice cream
- 🌿 Caramelized rice pudding and meringue milk ice cream
Chocolate and hazelnut cake
Oil cake, yogurt cream, and green apple sorbet

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

Chef Carlos Almenara

Price: 25,50€

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).

