

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

-  Ensalada César de pollo de corral con vinagreta de miel y mostaza
 -  Alcachofas confitadas y velouté de hinojo trufado
 -  Berenjena asada, sobrasada y avellanas garrapiñadas
- Falso risotto de puntalete de calabaza, setas y crujiente ibérico
- Dumpling frito de ropa vieja u hummus de garbanzos

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

-  Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
- Buñuelos de bacalao en tempura de romero y apionabo
-  Lomo bajo de vaca (250gr), parmentier trufada y pimientos fritos
-  Magret de pato aromatizado y salsa chasseur
-  Carcamusas La Fábrica. Carrillera ibérica en guiso de tomate y jamón

POSTRE A ELEGIR

-  Flan de leche fresca y chocolate, helado de leche merengada
-  Pastel cremoso de queso Manchego y helado de miel
- Tarta de la abuela 2.0
-  Tartar de piña con leche de coco y sorbete de maracuyá
-  Espuma de yogurt natural, manzana verde y cítricos

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)

-  Free-range chicken Caesar salad with honey and mustard vinaigrette
-  Candied artichokes and truffled fennel velouté
-  Roasted aubergine, sobrasada and sugared hazelnuts
- False risotto of puntalete, pumpking, mushrooms and crispy Iberian ham
- Fried ropa vieja, dumpling and chickpea hummus

MAIN COURSE (TO CHOOSE)

-  Fish of the day, ask our waiters
- Cod fritters in rosemary and celeriac tempura
-  Grilled beef loin (250gr), truffled parmentier and fried peppers
-  Flavoured duck breast and chasseur sauce
-  Traditionally pork cheek stewed from Toledo

DESSERT (TO CHOOSE)

-  Creamy cheesecake and honey ice cream
-  Fresh milk and chocolate flan with meringue milk ice cream
-  Pineapple tartare, coconut milk and passion fruit sorbet
- Grandma's Cake 2.0
-  Natural yogurt, green apple and citrus

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).

