

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

-  Shitake ecológico de Castilla La Mancha, parmentier y huevo de gallinas felices
-  Ensalada de diferentes lechugas, brandada de bacalao y aceituna negra
-  Berenjena asada, sobrasada y avellanas garrapiñadas
- Falso risotto de puntalete de calabaza, setas y crujiente ibérico
-  Alcachofas confitadas y velouté de hinojo trufado

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
-  Cochifrito, parmentier trufado y salsa toledana
-  Guiso de cordero sefardí, leche de coco y toques de canela

POSTRE A ELEGIR

-  Flan de leche fresca y chocolate con helado de frambuesa
-  Pastel cremoso de queso Manchego y helado de tomillo
- Tarta de la abuela 2.0
-  Arroz con leche caramelizado y helado de leche merengada
-  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)

- 🌿 Organic shitake from Castilla La Mancha, parmentier and egg from happy hens
- 🌿 Salad of different lettuce, cod brandade and black olive
- 🌿 Roasted aubergine, sobrasada and sugared hazelnuts
- False risotto of puntalete, pumpking, mushrooms and crispy Iberian ham
- 🌿 Candied artichokes and truffled fennel velouté

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
- 🌿 Cochifrito (Fried suckling pig), truffled parmentier and Toledo sauce
- 🌿 Sephardic lamb stew, coconut milk and touches of cinnamon

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
- 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).

