

Menú del Día a Día

APERITIVOS

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

PRIMER PLATO A ELEGIR

-  Plato de cuchara (pregunte a nuestro personal de sala)
-  Ensalada de lomo de orza, pesto de albahaca y tomate seco
-  Berenjena asada, ricotta y miel de caña
-  Shitake ecológico de la mancha, parmentier y huevo de gallinas felices

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

-  Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
-  Costilla de cerdo duroc asada, lacada de su jugo y panaderas
-  Confit de pato asado con reducción de oporto y parmentier trufado
-  Brocheta de pollo de corral, salsa de almendra tostada y azafrán con tallarines de verduras

POSTRE A ELEGIR

- Tarta de la abuela con galleta de chocolate especiado y helado de vainilla
-  Flan de leche fresca y chocolate con sorbete de frambuesa
-  Espuma de yogurt, milhojas de manzana asada y helado de manzana verde
-  Pastel cremoso de queso Manchego y helado de tomillo

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
-  Olive stuffed with Manchego cheese

FIRST COURSE (TO CHOOSE)

-  Spoon dish (please ask our waitstaff)
-  Lomo de orza salad with basil pesto and sun-dried tomato
-  Roasted eggplant, ricotta, and sugarcane honey
-  Organic Shiitake mushrooms from La Mancha, parmentier, and free-range egg.

MAIN COURSE (TO CHOOSE)

-  Oven-baked sea bass with pumpkin cream
-  Roasted Duroc pork ribs, glazed with their own juices and served with breadcrumbs
-  Roast duck confit with a port reduction and truffled parmentier
-  Free-range chicken skewer, toasted almond and saffron sauce, and vegetable ribbons

DESSERT (TO CHOOSE)

- Grandma's cake with spiced chocolate biscuit and vanilla ice cream
-  Fresh milk and chocolate flan with raspberry sorbet
-  Yogurt foam, roasted apple mille-feuille, and green apple ice cream.
-  Creamy Manchego cheesecake and thyme ice cream

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).

