

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 tomate de nuestra huerta, nube de manchego y vinagreta de frutos secos
Flor de calabacín en tempura y miel de caña
-  Berenjena asada, ricotta y salmón marinado de cítricos

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

-  Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
-  Terrina de cordero ecológico de pasto lacada en su jugo
-  Magret de pato aromatizado con su jugo y pera al vino
-  Brocheta de pollo de corral, salsa de almendra tostada y azafrán con tallarines de verduras

POSTRE A ELEGIR

-  Tiramisú tradicional y helado de vainilla
-  Flan casero de chocolate y helado de frambuesa
-  Espuma de yogurt, tartar de piña y sorbete de manzana verde
-  Pastel cremoso de queso Manchego y helado de miel

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

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)

Chef Carlos Almenara



Menú del Día a Día

APPETIZERS

-  Organic EVOO Casa Bernarda, DO Montes de Toledo
-  Olive stuffed with Manchego cheese

FIRST COURSE (TO CHOOSE)

-  Dish of the day (ask our staff)
-  Tomato salad from our garden, Manchego cloud, and nut vinaigrette.
Zucchini flower in tempura and cane honey
-  Roasted eggplant, ricotta, and citrus-marinated salmon

MAIN COURSE (TO CHOOSE)

-  Fish of the day (ask our waitstaff)
-  Organic pasture-raised lamb terrine glazed in its own juices
-  Duck magret flavored with its own jus and wine-poached pear
-  Free-range chicken skewer, toasted almond and saffron sauce, and vegetable ribbons

DESSERT (TO CHOOSE)

-  Traditional tiramisu and vanilla ice cream
-  Homemade chocolate flan and raspberry ice cream
-  Yogurt foam, pineapple tartare, and green apple sorbet
-  Creamy Manchego cheesecake and honey 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).

