





## 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 cesar de pollo de corral y vinagreta de miel de Melque y mostaza
-  Falso rissoto de calabaza, setas y crujiente de ibérico
-  Portobello carbonara, huevo cocinado a baja temperatura y torreznos

### SEGUNDO PLATO A ELEGIR

-  Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
-  Brocheta de solomillo de ternera macerada y patatas rustidas
-  Costillar de cordero de pasto ecológico asado y patata panadera
-  Magret de pato marinado en hierbas y salsa chasseur

### POSTRE A ELEGIR

-  Flan de leche fresca y chocolate con sorbete de frambuesa
-  Pastel de violetas y helado de leche merengada
-  Arroz con leche caramelizado y helado de leche merengada
-  Pastel cremoso de queso Manchego y helado de tomillo

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

**Precio: 25,50€**

Chef Carlos Almenara

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)

-  Hearty soups and stews (ask our staff for options)
-  Free-range chicken Caesar salad with Melque honey and mustard vinaigrette
- Mock pumpkin risotto with mushrooms and crispy Iberian ham
-  Portobello carbonara with slow-cooked eggs and pork belly

### MAIN COURSE (TO CHOOSE)

-  Fish of the day (ask our waitstaff)
-  Skewer of marinated beef tenderloin and roasted potatoes
-  Roast rack of organic grass-fed lamb and roasted potatoes
-  Duck breast marinated in herbs and chasseur sauce

### DESSERT (TO CHOOSE)

-  Fresh milk and chocolate flan with raspberry ice cream
-  Pastel de violetas y helado de leche merengada
-  Caramelized rice pudding and meringue ice cream
-  Creamy Manchego cheesecake and thyme ice cream

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

**Price: 25,50€**

Chef Carlos Almenara

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).

