






# Menú Regío


## Snacks

-  AOVE producción propia Casa Bernarda DO Montes de Toledo
-  Aceituna gordal rellena de crema de queso Manchego
-  Flor manchega, praliné de almendra ecológica y ajo confitado
-  Salmorejo tradicional al AOVE ecológico





## Primer pase

-  Ajoblanco de mango, bizcocho de estragón y milhoja de trucha con queso de cabra


## Segundo plato

-  Alcachofa confitada en AOVE, velouté de hinojo y trufa negra

## Plato principal a elegir

-  Bacalao confitado con emulsión de sopa castellana
-  Atún estilo tataki con emulsión de escabeche Manchego
- Canelón de perdiz a la toledana de montes de Toledo
-  Asado de cordero manchego de pasto ecológico y patata panadera\*
-  Presa ibérica en adobo manchego y gachas manchegas

## Postre a elegir

- Pastel de queso manchego y helado de tomillo
-  Brownie de mazapán y chocolate blanco con sorbete de maracuyá
- Torrija tradicional de pan brioche acompañado de helado de canela

**PRECIO: 38,50 €**

*Incluye agua mineral y pan artesano. Precio por persona.*

*\*Somos productores de cordero Manchego en pasto Ecológico.  
Con el único fin de ofrecer un producto singular a nuestro clientes.*

Disponible sábados, domingos y festivos de 13:30 a 15:30

El menú no se puede compartir

Plato apto para celíacos (debe avisar a nuestro personal de sala)



**Chef Carlos Almenara**