






Menú Regio


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
-  Bloody Mary de sandia





Primer pase

-  Carpaccio de bonito marinado, cítricos y sandía osmotizada



Segundo plato

-  Milhojas de pisto manchego de nuestra huerta

Plato principal a elegir

-  Bacalao asado y pico de gallo con tomates secos
-  Atún estilo tataki con suave escabeche de cítricos
- Canelón de perdiz a la toledana de montes de Toledo
-  Lingote 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 Imperial de Toledo con sorbete de maracuyá
-  Tatín de manzana, bizcocho de lima y sopa de chocolate blanco
- Torrija tradicional de pan brioche acompañado de helado de leche merengada


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