






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

-  Ensalada de lomo de orza, pesto de albahaca y tomate seco


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 celiacos (debe avisar a nuestro personal de sala)

Chef Carlos Almenara