

Menú del Día a Día

APERITIVOS

-  AOVE producción propia Casa Bernarda DO Montes de Toledo
-  Aceituna gordal rellena de queso manchego

PRIMER PLATO A ELEGIR

-  Plato de cuchara (pregunte a nuestro personal de sala)
-  Ensalada de lomo de orza, frutos secos y vinagreta de tomate seco
Coliflor en tempura y suave bechamel azafranada con crujiente de queso
Dumpling frito de ropa vieja y hummus de garbanzos
-  Berenjena japonesa ahumada, praliné de pistacho y avellana y huevo frito en AOVE

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

-  Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
Bacalao en tempura, tartar de tomate seco y aceituna negra
-  Lomo bajo de vaca 250gr, parmentier trufada y pimientos fritos
-  Carcamusas La Fábrica: carrillera ibérica en guiso de tomate y jamón
Canelón de perdiz a la toledana y brotes tiernos

POSTRE A ELEGIR

-  Flan de leche fresca y chocolate con helado de frambuesa
-  Pastel cremoso de queso Manchego y helado de tomillo
Mousse de galleta y turrón, coco y miel
-  Arroz con leche caramelizado y helado de leche merengada
Tarta de la abuela: tarta de galleta con chocolate especiado y helado de vainilla

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

Chef Carlos Almenara

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)



Menú del Día a Día

APPETIZERS

- 🍴 Organic EVOO Casa Bernarda DO Montes de Toledo
- 🍴 Gordal olive stuffed with Manchego cheese

FIRST COURSE (TO CHOOSE)

- 🍴 Spoon plate (ask our room staff)
- 🍴 Orza loin salad, nuts and sun-dried tomato vinaigrette
Cauliflower in tempura and soft saffron béchamel with crispy cheese
Fried Ropa Vieja Dumpling and Chickpea Hummus
- 🍴 Smoked Japanese eggplant, pistachio and hazelnut praline and fried egg in EVOO

MAIN COURSE (TO CHOOSE)

- 🍴 Fish of the day, ask our waiters
Tempura cod, sun-dried tomato tartare and black olive
- 🍴 Beef loin 250gr, truffled parmentier and fried peppers
- 🍴 Carcamusas La Fábrica: Iberian cheek in tomato and ham stew
Toledo-style partridge cannelloni and tender sprouts

DESSERT (TO CHOOSE)

- 🍴 Creamy Manchego cheese cake and thyme ice cream
- 🍴 Fresh milk and chocolate flan with raspberry ice cream
- 🍴 Caramelized rice pudding and meringue milk ice cream
Grandma's cake: cookie cake with spiced chocolate and vanilla ice cream
Biscuit and nougat mousse, coconut and honey

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).

