

MENÚ REGIO

APERITIVO / APPETIZER



Degustación de aceite de oliva Virgen Extra Monovarietal
Tasting extra virgin olive oil

PRIMER PLATO A ELEGIR / STARTER



Plato de temporada (pregunte al camarero)
Seasonal dish. Ask your waiter



Ensalada Lomo de Orza, pesto de albahaca y tomate seco
Pork sirloin salad, basil pesto and dried tomato



*Tallarines de verduras estilo Thai, pollo confitado al azafrán,
curry rojo y almendras*
Vegetables wok, chicken, red curry and almond

Falso risotto de puntalete con hongos al tartufo
Pasta riso with mushrooms and white truffle

Migas Manchegas tradicionales, huevo de corral frito y uvas frescas
Bread crumbs fried with bacon, chorizo, green & red pepper and fried egg

SEGUNDO PLATO A ELEGIR / MAIN COURSE



Sugerencia del Chef (Pregunte al camarero)
Chef suggestion. Ask your waiter



Merluza asada, guiso de setas en caldo ibérico y puré de perejil
Roasted hake, mushrooms and parsley puree



Presa ibérica parrilla en adobado tradicional y curry verde
Pork iberian cheek on sauce



*Terrina de cordero manchego, paloduz del Tajo y su majado,
almendra y ajo frito*
Lamb, almond and fried garlic



Meloso de ternera al vino tinto y confitura de asadillo manchego
Beef cooked with red wine and ratatouille confiture

POSTRES DE NUESTRO OBRADOR

Postre del mes (pregunte al camarero) / Dessert of the month



Yogurt, coco y mango / Yogurt, coconut and mango



Tarta de queso, manzana verde y miel / Cheesecake, green apple and honey



*Brownie de mazapán y chocolate blanco con sorbete de fruta de la pasión /
Brownie of marzipan with passion fruit sorbet*

Incluye: una consumición y pan
Included: one drink and bread

23,50 €

Iva Incluido
Tax Included

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS DE 13:00H 16:00H
SATURDAYS, SUNDAYS AND BANK HOLIDAYS FROM 13:00H TO 16:00H