

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 tomates ecológicos, pata de mulo y mojete manchego
-  Lingote de calabaza braseada, cremoso de calabaza ecológica
Dumpling frito de ropa vieja y hummus de garbanzos
-  Shiitake ecológico de Castilla-La Mancha, parmentier y huevo de gallinas felices

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

-  Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
Buñuelos de bacalao en tempura de romero y apionabo
-  Lomo bajo de vaca (250gr), parmentier trufada y pimientos fritos
-  Magret de pato aromatizado y salsa chasseur
-  Carcamusas La Fábrica. Carrillera ibérica en guiso de tomate y jamón

POSTRE A ELEGIR

- Flan de leche fresca y chocolate, helado de leche merengada
-  Pastel cremoso de queso Manchego y helado de tomillo
Tarta de la abuela 2.0
-  Tartar de piña con leche de coco y sorbete de maracuyá
-  Espuma de yogurt natural, manzana verde y cítricos

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)

