

# Menú Día a Día

## *Aperitivos*

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

## *Primer plato a elegir*

-  Plato de cuchara del día (pregunte a nuestras camareras)  
Poke de trigo tierno, tartar de salmón y tomate seco  
con vinagreta de miel y mostaza  
Dumpling frito de ropa vieja y hummus de garbanzos
-  Alcachofa confitada, crema de calabaza y crujiente ibérico

## *Segundo plato a elegir*

-  Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
-  Carcamusas La Fábrica. Carrillera ibérica en guiso de tomate y jamón
-  Solomillo Duroc, patata baby asada con hierbas de monte  
Canelón de perdiz gratinado al Manchego

## *Postre a elegir*

-  Espuma de yogurt natural, manzana verde y cítricos  
Tarta de la abuela 2.0  
Torta de Inés Rosales, mousse de chocolate blanco y sorbete de maracuyá  
Bizcocho de zanahoria, sopa cítrica y helado de frambuesa

**PRECIO: 25,50 €**

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

Precio por persona. IVA incluido.

Disponible de Martes 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)

**Chef Carlos Almenara.**