

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 (pregunte a nuestro personal de sala)

-  Ensalada de diferentes lechugas, brandada de bacalao y aceituna negra
-  Shiitake ecológico de Castilla-La Mancha, parmentier y huevo de gallinas felices
-  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 Canelón de perdiz gratinado al Manchego
-  Solomillo Duroc, patata baby asada con hierbas de monte

Postre a elegir

- Tarta de la abuela. Tarta de galleta de chocolate especiado y helado de vainilla
-  Espuma de yogurt natural, manzana verde y cítricos
-  Pastel queso Manchego suave y helado de miel
- Rosquilla de anís, sopa de azahar y sorbete de mango

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.