

Menú 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 del día (pregunte a nuestro personal de sala)
-  Ensalada de diferentes lechugas, brandada de bacalao y aceituna negra
- Dumpling frito de ropa vieja y hummus de garbanzos
-  Tartar de berenjena asada, strachiatella y crema de calabaza

Segundo plato a elegir

-  Pescado del día (pregunte a nuestro personal de sala)
-  Albóndigas de ciervo con toque de mazapán de Toledo
-  Solomillo Duroc, patata baby asada con hierbas de monte
-  Carcamusas La Fábrica. Carrillera ibérico en guiso de tomate y jamón

Postre a elegir

-  Pastel cremoso de queso Manchego y helado de tomillo
- Tarta de la abuela: tarta de galleta de chocolate especiado y helado de vainilla
- Sobaó de mantequilla de oveja, cítricos y helado de miel
-  Espuma de yogurt natural, manzana verde y cítricos

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.