



## **ENSALADAS**

### **Ensalada Thai, ligeramente picante, con langostinos, mago y papaya**

Thai salad, little spicy, with prawns, mango and papaya

**12,50 €**

### **Burratina, rúcula, tomate Cherry confitado y vinagreta de aceituna negra**

Burratina, arugula, cherry tomato confit and black olive vinaigrette

**12,50 €**

### **Gazpacho de cereza con tostita y langostino**

Cherry gazpacho with tostita and prawn

**9,50 €**

### **Ensaladilla rusa de codorniz escabechada**

Pickled quail russian salad

**12,00€**

## **DE LA TIERRA**

### **Boletus edulis salteados, parmentier de patata, yema de huevo y trufa**

Boletus edulis sautéed potato parmentier, egg yolk and truffle

**16,00 €**

### **Nuestras bravas especiales, con mahonesa picante, polvo de tomate, y nori**

Our special potato, with spicy mayonnaise, tomato powder, and nori

**9,50 €**

**Huevos rotos con patata española, tacos de foie y jugo al Oporto o con jamón ibérico**

Fried eggs with potatoes, foie grass and Oporto juice.

**12,50 €**

**Rollito crujiente de pato y manzana con caramelo de soja**

Crispy Rolls of duck and apple and soy caramel

**4,50€**

**Salteado de verduras con aceite ahumado**

Sauteed vegetables with smoked oil

**12,50 €**

**Alcachofas confitadas, crema de queso y sardina ahumada**

Confit artichokes, cream cheese and smoked sardine

**13,50 €**

**Risotto de pato y parmesano**

Duck and parmesan rice

**15,00€ / 8,00€**

**Pochas con bogavante**

Baby beans with lobster

**18,50 €**

**QUESOS, IBÉRICOS Y CROQUETAS**

**Tabla de quesos, puré de membrillo y frutos secos**

Manchego cheese board, quince pure and nuts.. Entire / half dish

**15,00 € / 8,00 €\***

**Jamón ibérico de bellota, con su pan de aceite y tomate**

Iberian ham, with bread, oil, and tomato. Entire / half dish

**22,00 € / 12,00 €\***

**Croquetas caseras de jamón. Por unidad**

Home made ham croquettes

**1,90 € / Ud.**

**Croquetas caseras de txangurro o carabinero. Por unidad**

Homemade crab or carabinero croquettes. Per unit

**2,50 € / Ud.**

**TOSTAS Y HAMBURGUESAS**

**De solomillo de cerdo, cebolla caramelizada y queso Brie**

Toast of sirloin pork, caramelized onion and Brie cheese.

**9,00 €**

**De gulas y gambas al ajillo con ali oli**

Gulas and prawns in garlic with ali oli sauce

**9,00 €**

**Nuestro hot dog, en pan brioche, salchicha alemana, mahonesa de albahacas y vinagreta de mango, tomate, aguacate y kimchi**

Our hot dog, in brioche bread, german sausage, basil mayonnaise and mango vinaigrette, tomato, avocado and kimchi

**10,50 €**

**Burguer 100% buey (200 gr), con pan artesano y Cheddar, y acompañada de patatas fritas deluxe**

Ox meat burger with cheddar cheese and deluxe potatoes

**11,50 €**

**PESCADOS**

**Anchoas Especiales de Santoña, DON BOCARTE, sobre cama de tomate y bastoncillos de Idiazabal.**

Santoña anchovies, on tomato bed and Idiazabal cheese sticks.

Entire/half dish

**22,00 / 11,00 €\***

**Salmón con arroz salvaje y salsa de mango**

Salmon with wild rice and mango sauce

**17,50 €**

### **Tartar de salmón y aguacate**

Salmon and advocato tartar

**15,00 €**

### **Calamar de potera a la plancha con cebolla caramelizada y aceite de tinta**

Grilled squid with onion confit and it's ink

**18,50 €**

### **Anillas de calamar fresco a la andaluza**

Fried squid

**15,00 €**

### **Pulpo a la parrilla, parmentier de patata y pimentón**

Grilled octopus with potato whipped cream and paprika

**20,00 €**

### **Lomo de bacalao confitado a 65º, con tomate, albahaca y polvo de aceituna negra**

Cod loin confit at 65º, tomato basil and black olive powder

**20,00 €**

### **Rodaballo al horno con ajada y patata**

Baked turbot with garlic and potatoes

**22.50 €**

## **CARNES**

### **Preso ibérica en adobo, duxelle de shitake, higos caramelizados y salsa de mostaza**

Iberian marinated pork, caramelized figs, shitake and mustard sauce

**19,00 €**

### **Lomo de ciervo, chutney de manzana y dátiles y salsa de vino tinto**

Venison tenderloin, apple and date chutney, and red wine sauce

**19,00 €**

### **Terrina de cordero lechal en su jugo y patatas**

Lamb terrine in its own juice and with potatoes

**20,00 €**

**Lomo bajo de ternera a la parrilla con patata española**

Grilled beef tenderloin with Spanish potato

**20,00 €**

**Steak Tartar de solomillo de ternera**

Steak Tartar Sirloin of beef

**22,50 / 12,00 €\***

**Cachopo de ternera con cecina y queso de oveja**

Cachopo veal with dried meat and sheep cheese

**18,00 €**

**Solomillo de ternera con patata trufada y salsa pimienta**

Beef sirloin with truffled potato and pepper sauce

**22,90€**

**Chuleta de vaca madurada (Lomo alto). 1.000 - 1.200 kg aprox. (más de 40 días). Con patatas y pimientos**

Matured beef cutlet. Potatoes and green peppers.

**55,00 €**

**POSTRES**

**Torrija de leche caramelizada con helado de vainilla**

Caramelized milk French toast with vanilla ice cream

**6,00 €**

**Tarta cremosa de chocolate y helado de mango**

Creamy chocolate cake and mango ice cream

**6,00 €**

**Tarta de queso y helado de coco**

Cheese cake with coconut icecream

**6,00 €**

## **Crema de plátano, hojaldre y espuma de cacahuete**

Banana cream, puff pastry and peanut foam

**6,00 €**

## **Helados variados**

Varied ice cream

**4,00 €**

## **MENÚ DEGUSTACIÓN GRECO**

GRECO TASTING MENU

Pregunte por nuestro menú degustación “Greco”, compuesto por dos medias entradas, medio pescado, media carne y un postre

Aguas minerales incluidas el precio. Resto de bebidas no incluidas.

Ask for our “Greco tasting menu” with two half starters, half fish main course, half meat main course and dessert.

Drinks not include

**38,00 €**

## **MENÚ INFANTIL**

CHILDRENS MENU

### Plato principal

Crujientes de solomillo de pollo

Calamares

Croquetas

Patatas fritas

### Postre

Helados variados

Bebidas incluidas (agua mineral o refresco)

**12,50 €**

\*Plato disponible en raciones enteras o por mitad

\*Available plate in entire shares or for half.

Todos los precios llevan el IVA incluido

VAT included in all prices.

**Disponemos de carta de alérgenos a disposición de nuestros clientes.**

**Toledo, octubre de 2020**