



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 €

Arroz de calabaza y vieiras

Pumpkin rice and scallops

15,00€ / 8,00€

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

2,10 € / 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 pollo , manzana y salsa mostaza

Chicken, apple and mustard sauce.

9,00 €

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 confitada

Grilled squid with onion confit

18,50 €

Anillas de calamar fresco a la andaluza

Fried squid

15,00 €

Pulpo a la parrilla, parmentier de patata violeta y caramelo de pimentón

Grilled octopus with potato whipped cream and paprika caramel

20,00 €

Lomo de bacalao 65º, crujiente de su piel y tomate confitado con albahaca

Cod loin 65º, crisp with its skin and tomato confit with basil

20,00 €

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 €

Jarrete de cordero en su jugo y con verduritas

Lamb shank in its own juice and with vegetables

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

21,50 / 11.50 €*

Solomillo de ternera con ajetes o trigueros salteados y salsa pimienta

Beef sirloin with sautéed garlic or asparagus and gorgonzola or pepper sauce

22,50€

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 €

Panacota con fresas

Panacota with strawberries

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