



ENSALADAS, PASTA Y ARROZ

Ensalada Thai, ligeramente picante, con langostinos, mango y papaya

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

12,00 €

Poke bowl de salmón y aguacate

Poke bowl with salmon and avocado

13,00 €

Ensaladilla rusa de codorniz escabechada

Pickled quail russian salad

12,00 €

Pad thai de tallarines con verduras, langostinos y salsa de ostras

Thai noodle pad with vegetables, prawns and oyster sauce

13,00 €

Risotto de setas de temporada

Mushrooms risotto

15,00 / 8,00 €*

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

9,00 €

Huevos rotos con patata española, tacos de foie y jugo al Oporto

Fried eggs with potatoes, foie grass and Oporto juice.

12,50 €

Huevos rotos con patata española y jamón ibérico

Fried eggs with potatoes, and iberian ham.

12,50 €

Rollito crujiente de pato y manzana con caramelo de soja

Crispy rolls of duck and apple and soy caramel

4,5 € / Ud.

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 sepia. Por unidad

Octopus croquettes

1,90 € / Ud.

TOSTAS Y HAMBURGUESAS

De solomillo de cerdo, cebolla caramelizada y queso Brie

Toast of sirloin pork, caramelized onion and Brie cheese.

8,00 €

De bacalao ahumado, naranja y cebolla roja

Toast of smoked cod, orange and red onion.

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

11,00 €

Hamburguesa vegana con patatas fritas deluxe

Vegan burger with deluxe potatoes

10,00 €

DE CUCHARA

Pochas de Navarra con perdiz de Toledo estofada

Beans from Navarra with stewed partridge from Toledo

19,00 €

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 €*

Ventresca de atún, edamame y salsa de mango y cacahuete

Tuna belly, edamame and mango and peanut sauce

18,00 €

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 / 10,00 €*

Lomo de bacalao, timbal de verduras y alioli suave

Cod filet, vegetables and light alioli sauce

20,00 €

Lasaña de txangurro con bechamel suave de moluscos

Lasagna from red crab with molluscs cream

18,00 €

CARNES

Costillar de cerdo asado con salsa barbacoa

Roasted pork ribs with barbecue sauce

15,00 €

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 con ragut de frutas, salsa de melocotón asado y aceite cítrico

Venison loin with fruit ragout, roasted peach sauce and citrus oil

22,50 €

Paletilla de lechal asada a baja temperatura, con sus patatas

Roast shoulder of Lamb at low temperature

22,00 €

Steak Tartar de solomillo de ternera

Steak Tartar Sirloin of beef

21,50 / 11.50 €*

Lomo bajo de ternera trinchado (entrecote), salsa de pimienta, y patata española (350/400 gr aprox)

Beef steak, pepper sauce and fries

20,00 €

Solomillo de ternera, puré de patata y salsa de Gorgonzola

Beef tenderloin, smashed potato and Gorgonzola's sauce.

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 canela

Caramelized milk French toast with cinnamon ice cream

6,00 €

Tarta cremosa de chocolate

Creamy chocolate cake

6,00 €

Tarta de queso y helado de pistacho

Cheese cake with pistachio icecream

6,00 €

Carrot cake (Tarta de zanahoria)

Carrot cake

6,00 €

Helados variados

Varied ice cream

5,00 €

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

37,00 €

MENÚ INFANTIL

CHILDRENS MENU

Plato principal

Crujientes de solomillo de pollo

Calamares

Croquetas

Patatas fritas

Postre

Helados variados

Bebidas incluidas (agua mineral o refresco)

12,00 €

*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