



## ENSALADAS Y PASTA

### **Ensalada de queso de cabra caramelizado, con vinagreta de frutos secos**

Goat cheese salad, with dried fruit vinaigrette.

**11,00 €**

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

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

**12,00 €**

### **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 €**

## 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 €**

## 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 croquettes of ham

**1,90 € / Ud.**

**Croquetas de bacalao (8 uds.)**

Cod croquettes

**10,00 €**

**TOSTAS Y HAMBURGUESAS**

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

Toast of sirloin pork, caramelized onion and Brie cheese.

**8,00 €**

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

Ox meat burger with cheddar cheese and deluxe potatoes

**10,50 €**

**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

**Ración, o media ración 22,00 / 11,00 €\***

**Ceviche de corvina con emulsión de mango y agua de coco**

Sea bass ceviche with mango emulsion and coconut water

**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 sobre crema de patata, pimentón de la Vera y AOVE**

Grilled octopus with potato whipped cream and paprika oil

**20,00 / 10,00 €\***

## **Lomo de bacalao al ajo arriero**

Cod filet in garlic style

**20,00 €**

## **Lasaña de txangurro con bechamel suave de moluscos**

Lasagna from red crab with molluscs cream

**18,00 €**

## **CARNES**

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

Crispy rolls of duck and apple and soy caramel

**4,5 € / Ud.**

## **Costillar de cerdo asado con salsa barbacoa**

Roasted pork ribs with barbecue sauce

**15,00 €**

## **Entrecot de ternera trinchado, salsa de pimienta, y patata española**

Beef steak, pepper sauce and fries

**19,00 €**

## **Preso ibérica en adobo, cremoso de higos y salsa de almendras**

Iberian marinated pork, figs cream and almond sauce

**19,00 €**

## **Steak Tartar de solomillo de ternera, con semiesfera de helado de mostaza**

Steak Tartar Sirloin of beef with hemisphere of mustard ice cream

**21,50 / 11.50 €\***

## **Paletilla de lechal asada a baja temperatura, con sus patatas**

Roast shoulder of Lamb at low temperature

**22,00 €**

## **Solomillo de ternera, salsa de boletus y patata trufada**

Beef sirloin, boletus mushroom sauce and truffled potato

**22,50 €**

## **POSTRES**

### **Torrija de leche caramelizada con helado de canela**

Caramelized milk French toast with cinnamon ice cream

**6,00 €**

### **Brownie de chocolate y nueces con salsa de vainilla y helado**

Chocolate and walnut brownie with vanilla ice cream

**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 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, junio de 2020.**