



ENSALADAS Y PASTA

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

Goat cheese salad, with dried fruit vinaigrettee.

12,30 €

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

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

13,30 €

Ensaladilla rusa de codorniz escabechada

Pickled quail russian salad

13.30 €

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

Thai noodle pad with vegetables, prawns and oyster sauce

14,60 €

DE LA TIERRA

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

Boletus edulis sautéed potato parmentier, egg yolk and truffle

17,20 €

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

Fried eggs with potatoes, foie grass and Oporto juice.

13,80 €

QUESOS, IBÉRICOS Y CROQUETAS

Tabla de quesos, puré de membrillo y frutos secos

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

16,00 € / 8,00 €*

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

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

24,00 € / 12,00 €*

Croquetas caseras de jamón. Por unidad

Home made croquettes of ham

2,00 € / Ud.

Croquetas de bacalao (8 uds.)

Cod croquettes

11,25 €

HAMBURGUESAS

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

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

Ración, o media ración 24,00 / 12,00 €*

Ceviche de corvina con emulsión de mango y agua de coco

Sea bass ceviche with mango emulsion and coconut water

16,50 €

Anillas de calamar fresco a la andaluza

Fried squid

15,90 €

Pulpo a la parrilla sobre crema de patata, pimentón de la Vera y AOVE

Grilled octopus with potato whipped cream and paprika oil

21 / 10,50 €*

CARNES

Crujientes de solomillo de pollo con salsa de miel y mostaza

Crispy chicken with honey and mustard sauce

13,60 €

Rollito crujiente de pato y manzana con caramelo de soja

Crispy rolls of duck and apple and soy caramel

5,00 € / Ud.

Costillar de cerdo asado con salsa barbacoa

Roasted pork ribs with barbecue sauce

16,50 €

Paletilla de lechal asada a baja temperatura, con sus patatas

Roast shoulder of Lamb at low temperature

23,00 €

POSTRES

Torrija de leche caramelizada con crema de vainilla

Caramelized milk French toast with cinnamon ice cream

6,50 €

Brownie de chocolate y nueces con crema de vainilla.

Chocolate and walnut brownie with vanilla ice cream

6,50 €

BODEGA

TINTOS

Castilla la Mancha

Mano a mano. Tempranillo

18,00 €

Alonso Cuesta. Garnacha, C. Sauvignon, Petit Verdot

22,00 €

Pago Florentino. Cencibel

23,00 €

Marqués de Griñón. Petit Verdot

36,00 €

Ribera del Duero

La planta. Tinto Fino

19,00 €

Matarromera. Tinto Fino

30,00 €

PSI. Dominio de Pingus. Tinto Fino

44,00 €

Rioja

Luis cañas. Crianza. Tempranillo, graciano

21,00 €

Viña Ardanza. Reserva. Tempranillo, garnacha

31,00 €

San Vicente. Tempranillo

43,00 €

Otras D.O.

Extremadura. Habla del silencio. Tempranillo, C.Sauvignon, Syrah

21,00 €

D.O. Bierzo. Pétalos del Bierzo. Mencía

26,00 €

BLANCOS

Castilla la Mancha

Corpus del Muni. Verdejo - Riesling

18,00 €

Blas Muñoz. Chardonnay

22,00 €

Rías Baixas

Pazo Señorans. Albariño

23,00 €

Rueda

Protos. Verdejo.

18,00 €

José Pariente. Verdejo.

21,00 €

Cava

Juve&camps

27,00 €

*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.