



## **ENSALADAS, PASTA Y ARROZ**

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

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

**13,70 €**

### **Poke bowl de salmón y aguacate**

Poke bowl with salmon and avocado

**14,70 €**

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

Pickled quail russian salad

**13,70 €**

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

Thai noodle pad with vegetables, prawns and oyster sauce

**14,70, €**

### **Risotto de setas de temporada**

Mushrooms risotto

**16,50 €**

## **DE LA CUCHARA**

### **Pochas de Navarra con perdiz de Toledo estofada**

Beans from Navarra with stewed partridge from Toledo

**21,00 €**

## **DE LA TIERRA**

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

Boletus edulis sautéed potato parmentier, egg yolk and truffle

**17,50 €**

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

Fried eggs with potatoes, foie grass and Oporto juice.

**14,00 €**

## **Huevos rotos con patata española y jamón ibérico**

Fried eggs with potatoes, and iberian ham.

**14,00 €**

## **QUESOS, IBÉRICOS Y CROQUETAS**

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

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

**16,50 € / 8,50 €\***

### **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 ham croquettes

**2,10 € / Ud.**

### **Croquetas caseras de sepia. Por unidad**

Octopus croquettes

**2,10 € / Ud.**

## **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

**12,70 €**

### **Hamburguesa vegana con patatas fritas de luxe**

Vegan burger with deluxe potatoes

**11,70 €**

## **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

**24,00 / 12,00 €\***

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

Fried squid

**16,70 €**

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

Grilled octopus with potato whipped cream and paprika caramel

**21,70 / 10,70 €\***

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

Lasagna from red crab with molluscs cream

**20,00 €**

## **CARNES**

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

Crispy rolls of duck and apple and soy caramel

**5,20 € / Ud.**

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

Roasted pork ribs with barbecue sauce

**16,70 €**

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

Roast shoulder of Lamb at low temperature

**23,50 €**

### **Crujientes de solomillo de pollo con salsa de miel mostaza**

Crispy chicken with honey and mustard sauce

**13,70 €**

## **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 salsa de vainilla**

Chocolate and walnut brownie with vanilla ice cream

**6,50 €**

### **Tarta de queso**

Cheese cake with pistachio icecream

**6,50 €**

### **Carrot cake (Tarta de zanahoria)**

Carrot cake

**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**

**Sierra Cantabria. 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&camp**

**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, octubre de 2020**