



ENSALADAS

Ensalada Thai, ligeramente picante, con langostinos, mango 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 €

Ensaladilla rusa de gambas y buey de mar

Russian salad of prawns and crab

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

9,50€

Huevos rotos con patata española, gambas de cristal y ali oli de lima

Scrambled eggs with Spanish potato, crystal prawns and lime ali oli

14,00 €

Huevos rotos con patata española y foie con jugo al oporto

Scrambled eggs with Spanish potato and foie gras with port juice

14,00.-€

Rollito crujiente de pato y manzana con caramelo de soja

Crispy duck and apple roll with soy caramel

4,50€

Arroz negro con chipirón

Black rice with baby squid

15,00€ / 8,00€

Langosta al horno, mahonesa de ajo negro y pesto

Baked lobster, black garlic mayonnaise and pesto

34 €

Alcachofas confitadas, crema de espárrago blanco con sepia y aceite de tinta

Candied artichokes, white asparagus cream with cuttlefish and ink oil

13,50 €

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 ham croquettes

1,90 € / Ud.

Croquetas caseras de boletus. Por unidad

Homemade boletus 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.

9,50 €

Pimientos asados y ventresca

Roasted peppers and ventresca

9,50 €

Hamburguesa de buey, queso cheddar, lechuga iceberg y tomate

Beef burger, cheddar cheese, iceberg lettuce and tomato

14,00 €

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 €*

Lomo de atún cubierto de sésamo, alga wakame y mahonesa de ras el hanout

Tuna loin covered with sesame, wakame seaweed and ras el hanout mayonnaise

18,50 €

Tartar de atún con crema de aguacate

Tuna tartar with avocado cream

15,00€

Pulpo a la parrilla, parmentier de patata y pimentón

Grilled octopus, potato parmentier and paprika

20,00 €

**Lomo de bacalao 65º, tomate confitado con albahaca y polvo de
aceituna negra**

Cod loin 65º, tomato confit with basil and black olive powder

20,00 €

**Merluza al horno con salsa de azafrán, patatitas baby confitadas y
espinacas**

Baked hake with saffron sauce, candied baby potatoes and spinach

22,50€

CARNES

Lomo de ciervo, calabaza a la naranja y salsa de frutos rojos

Deer loin, orange pumpkin and red fruit sauce

19,00 €

Paletilla de cordero lechal en su jugo y patatas

Suckling lamb shoulder in its juice and potatoes

22,00 €

Entrecott de ternera con patatas horneadas

Beef entrecott with baked potatoes

20,00 €

Steak Tartar de solomillo de ternera

Steak Tartar Sirloin of beef

22,50 / 12.00 €*

Solomillo de ternera puré de patata y trufa y salsa pimienta

Beef tenderloin with mashed potato and truffle and 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 canela

Caramelized milk French toast with cinnamon ice cream

6,00 €

Brownie de chocolate con sopa de avellanas y helado

Chocolate brownie with hazelnut soup

6,00 €

Tarta de queso y helado de coco

Cheese cake with coconut icecream

6,00 €

Tarta en vaso, de piña, frutos rojos y espuma de coco

Cake in a glass, pineapple, red fruits and coconut foam

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