

Menú Regio

APERITIVO- APPETIZER



Degustación de aceite de oliva Virgen Extra Monovarietal
Tasting extra virgin olive oil

PRIMER PLATO A ELEGIR/ STARTER



Plato del mes (pregunte al camarero)
Special dish of the month. Ask your waiter



Ensalada Lomo de Orza, pesto de albahaca y tomate seco
Pork sirloin salad, basil pesto and dried tomato



Purrusalda al hinojo con níscales confitados al ajo de las Pedroñeras
Cream of fennel and leek and mushrooms with garlic

Falso risotto de puntalete con hongos al tartufo
Pasta riso with mushrooms and white truffle

Migas tradicionales con huevo de corral frito en AOVE
Bread crumbs fried with bacon, chorizo, green & red pepper and fried egg

SEGUNDO PLATO A ELEGIR/ MAIN COURSE



Plato del mes (Pregunte al camarero)
Special dish of the month. Ask your waiter



Merluza asada, guiso de setas en caldo ibérico y puré de perejil
Roasted hake, mushrooms and parsley puree



Presa ibérica parrilla en adobado tradicional y curry verde
Marinated grilled pork loin and green curry sauce



Terrina de cordero manchego, paloduz del Tajo y su majado, almendra y ajo frito
Lamb, almond and fried garlic



Meloso de ternera al vino tinto y confitura de asadillo manchego
Beef cooked with red wine and ratatouille confiture

POSTRES / DESSERT

Postre del mes (pregunte al camarero)/ Dessert of the month



Yogurt, coco y mango/ Yogurt, coconut and mango



Tarta de queso, manzana verde y miel/ Cheesecake, green apple and honey



Brownie de mazapan y chocolate blanco con sorbete de fruta de la pasión/ Brownie of marzipan with passion fruit sorbet

Incluye pan y una consumición
Included: one drink and Bread

22,00 euros. Iva incluido / 22,00 euros. Tax included

Sábados, domingos y festivos de 13:00 a 16:00 horas