

# Restaurante

## Entrées

Lamelles de jambon ibérique extra	21,00€
Fromage manchego affiné qualité supérieure	19,00€
Viande séchée de cerf avec huile d'olive et origan	21,00€
Filet ibérique de la dehesa d'Extremadura	21,00€
Salade d'asadillo* manchego avec perdrix à l'escabèche des Monts de Tolède (Montes de Toledo, Appellation d'Origine Protégée) * poivron rouge grillé et tomate	16,50€
Salade aux agrumes et cabillaud avec vinaigrette de mangue	16,50€
Salade de cerf à l'escabèche avec vinaigrette de soja et pousses vertes	17,50€
Artichauts naturels à l'ail avec foie	19,50€
Coquilles St Jacques avec cèpes à l'oignon avec fromage manchego	8,00€/und
Ragoût d'haricots avec chipirons (petits calamars) à l'encre	16,50€
Poulpe grillé à l'ail au paprika et crème de pommes de terre	20,00€
Beignets de cabillaud avec ragoût manchego	16,50€
Cèpes en réduction du vin Pedro Ximénez	19,50€

## Soupes, Œufs et Riz

Soupe à l'ail castillane avec œuf de ferme	10,00€
Soupe à l'oignon gratinée avec fromage manchego	10,00€
Poêlé de courgettes, champignons et crevettes	16,50€
Ragoût de perdrix avec haricots naturels	16,50€
Riz rouge avec gambon écarlate et cabillaud	23,50€
Bouillon de riz de chasse [cerf et perdrix]	20,00€
Risotto de cèpes avec foie et légumes	23,00€

## Poissons

Thon rouge avec oignon caramélisé et raisins	22,00€
Tranche de merlu farcie aux poireaux et crevettes avec ragoût de tomate	19,50€
Baudroie au four avec réduction de vin blanc Airén et légumes	20,00€
Cabillaud confit en son jus et voile de poivron de Piquillo	19,00€
Poisson croasseau four avec pomme avec réduction PX et soja	19,00€

\*DEMANDEZ LE POISSON DU JOUR AU PERSONNEL

## Viandes

Cochon de lait rôti au laurier [spécialité de la maison]	23,00€
Épaule d'agneau de lait rôti à l'ancienne [spécialité de la maison]	23,00€
Queue de bœuf mijotée	19,50€
Plaque de cochon de lait confit en son jus	24,00€
Filet de cerf grillé en sauce de vin rouge	23,00€
Perdrix à la Tolédane	22,00€
Filet de bœuf grillé légèrement salé	22,00€
Filet mignon de bœuf grillé avec foie naturel	23,00€

\*DIFFÉRENTES SAUCES POUR LA VIANDE GRILLÉE

## Desserts

Crème au mascarpone avec raisins caramélisés	6,50€
Ravioli d'ananas farcies au glace au coco et soupe d'orange	5,50€
Tarte aux pommes avec du chocolat chaud et glace maison à la vanille	7,00€
Riz au lait : une fusion du traditionnel et moderne (avec croquant de riz et spume de lait)	5,50€
Crème aux trois chocolats [à l'orange, noir aux amandes ou blanc]	5,50€

TVA INCLUSE



Règlement (UE) N.º 1169/2011  
Établissement avec information disponible sur allergies et intolérances alimentaires.  
Demandez information au personnel ou bien scannez ce code QR.