

# Restaurante

## 前菜

極上イベリコハムの薄切り	21.00€
特上熟成マンチェゴチーズ	19.00€
オレガノをかけたオリーブオイル漬け鹿の干し肉	21.00€
エクストレマドゥラ牧場のイベリコ豚ロース	21.00€
トレドの山々の山鶉のマリネ ラ・マンチャ風アサディーリョサラダ	16.50€
柑橘類とバカラオサラダのマンゴビナグレッタソース和え	16.50€
鹿肉マリネサラダの若芽と醤油のビナグレッタ和え	17.50€
天然アルカチョファのアヒージョのフォアグラ添え	19.50€
帆立貝のマンチェゴチーズとキノコと煮込み玉葱添え	8.00€/一個
小イカとソラマメの煮込みイカ墨入り	16.50€
タコ網焼きピメントンのアヒージョとポテトクリーム添え	20.00€
ラ・マンチャ風煮込み料理バカラオのブニュエロ添え	16.50€
キノコのシェリー酒煮込み	19.50€

## スープ、卵料理、米料理

平飼い卵のカスティージャ風スープ	10.00€
マンチェゴチーズ入りオニオングラタンスープ	10.00€
ズッキーニ、キノコとエビ入りスクランブルエッグ	16.50€
天然白インゲン豆入りヤマウズラの煮込み	16.50€
チヒロエビとバカラオ入りアロスロッホ	23.50€
猟師風オジヤ(鹿肉とヤマウズラ肉入り)	20.00€
フォアグラと野菜のキノコのリゾット	23.00€

## 魚料理

クロマグロ玉ネギキャラメリゼとブドウ添え	22.00€
ポワロネギとエビ詰めメルルーサぶつ切り煮込みトマト添え	19.50€
アンコウのオープン焼きアイレン白ワイン野菜ソース和え	20.00€
バカラオと焼き汁ソースのコンフィのピーマンエキスゼラチン包み	19.00€
PXリダクションと大豆を使ったリンゴと焼きコルビナ	19.00€

\*本日お勧めの魚はお聞きください。

7/16/20

## 肉料理

ローレル風味の子豚丸焼き [当レストラン名物]	23.00€
子羊の肩肉の昔風バーベキュー [当レストラン名物]	23.00€
オックステールの煮込み	19.50€
子豚コンフィのブロック	24.00€
鹿肉ロースの赤ワインソース和え	23.00€
トレド風ヤマウズラ	22.00€
雄牛ロースのバーベキュー	22.00€
雄牛ヒレの鉄板焼き天然フォアグラ添え	23.00€

\*バーベキューソース各種

## デザート

マスカルポーネクリームのブドウキャラメリゼ添え	6.50€
パイナップルラビオリのココナッツアイスクリーム詰めオレンジジュース和え	5.50€
チョコレートをかけたリンゴパイ自家製バニラアイスクリーム添え	7.00€
いつものアロスコンレチェ	5.50€
三種のチョコレートクリーム[オレンジ、ブラックのアーシド入り、ホワイト]	5.50€



法規(EU) N° 1169/2011

アレルギー物質及び食品不耐症に関する情報公開店舗。店員、または左記QRコードにてご確認ください。