



## **ENTRANTES**

€

Crema de celery y caviar ecológico de Rio Frio  
Carpaccio de langostinos, granada y maracuyá  
Cecina de ciervo aromatizada con tomillo  
Ensalada de los cigarrales con frutos rojos  
Camarones templados y aroma de pimiento asado  
Flor de calabaza orgánica en tempura y azafrán  
Verduras de Otoño, langostinos del Mediterráneo y crema de guacamole  
Hígado de pato, pan de aceite y especias

## **PESCADOS**

Lubina, verduras encurtidas y tamarillo  
Rodaballo, quínoa, algas y almendras tostadas  
Lomo de merluza y crema de ensaladilla de verduras

## **CARNE - MES DE SEPTIEMBRE ESPECIAL CAZA**

Perdiz roja de Toledo, seis aromas y texturas  
Paloma torcaz y fideúa de verduras  
Tórtola braseada y frutas frescas del Cigarral de Toledo  
Zorzal, reducción de vino Syrah, higo orgánico y confitura de melocotón  
Lomo de ciervo, vino tinto, frutas y aroma de canela  
Jarrete y babilla de cordero lechal con wasabi y chile jalapeño  
Lechón asado, baja temperatura y calabaza confitada

**ELECCIÓN DE 2 PLATOS, 1 ENTRANTE Y 1 PESCADO Ó CARNE  
Y POSTRE DEL DÍA**

**59,00**

## **SUGERENCIA PARA NIÑOS**

- Pasta fresca, tomate y queso con solomillo de ternera **33,00**

**Aperitivos y pan**

**5,40**

## MENÚ CHEF

€

- 3 aperitivos
- Carpaccio de langostinos, granada y maracuyá
- Chopitos con cebolleta fresca y ali oli de ajo negro
- Flor de calabaza orgánica en tempura y aroma de azafrán
- Tórtola braseada y frutas frescas del Cigarral de Toledo
- Pescado de mercado con legumbres
- Jarrete y babilla de cordero lechal con wasabi y chile jalapeño
- Pastel frio de chocolate Or Noir Adolfo 70,6 % cacao
- Esfera de caramelo y aroma de tiramisú
- Pequeños dulces

76,00

## ARMONIA DE PLATOS CON 4 VINOS

24,00

Disponemos de información de alérgenos para el cliente.

Todos los precios llevan el I.V.A. incluido

*Moneda: Euros*

