



ENTRANTES

Sopa de ajo, huevo poché y aroma de jamón
Crema templada de apio y puerro con caviar ecológico
Carpaccio de alizado y frutos rojos del bosque
Perrechico y pensamiento de cerdo en su salsa
Verduras naturales al vapor, salsa de almendras tostadas y **AOVE**
Ensalada de los **Cigarrales** con tomate **BIO** y hierbas aromáticas
Arroz, azafrán D.O. Mancha y chipirón
Vieiras del Cantábrico, ajo negro de las Pedroñeras y tinta en sal
Hígado de pato, pan de aceite y especias
Espárragos de Camuñas **BIO**, langostino de Vinaroz
y aromas del Cigarral

PESCADOS

Lubina, verduras encurtidas y tamarillo
Rodaballo, quínoa, algas y almendras tostadas
Rape, crema de apio, limón y costra de pistacho

CARNES

Perdiz roja de Toledo, seis texturas, aroma de tomillo y aceite de oliva extra Montes de Toledo cornicabra
Paloma, torcaz con fideuá de verduras
Lomo de ciervo, pistachos, reducción de vino D.O. Métrida y peras
Jarrete de cordero D.O Mancha con aroma de **AOVE** Montes Toledo
Lechón asado, baja temperatura y calabaza confitada
Presa de ibérico de bellota, vino y kiwi
Solomillo ibérico, maracuyá morada y amarilla (**2 pax**)

**ELECCIÓN DE 2 PLATOS, UN ENTRANTE Y UN PESCADO O CARNE,
CON POSTRE DEL DÍA** **68,00**

MENÚ NIÑOS

Pasta fresca, tomate y queso
Solomillo de ternera joven ó Delicias de merluza
Postre

39,00

MENÚ CHEF

3 aperitivos del día

Carpaccio de alizado y frutos rojos del bosque

Pasta de espelta, huevo poché y aceite de rúcula

Arroz, azafrán D.O. Mancha y chipirón

Cigala, acedera , **AOVE** y aroma de orégano

Pescado de mercado

Presa ibérica, vino cencibel reducido y quínoa con morcilla

Helado de azafrán D.O. Mancha

Esfera de caramelo con yogur y tierra de pistachos de Villacañas

Pequeños dulces

78,00

ARMONIA DE PLATOS CON 4 VINOS (Seleccionados por el sumiller) 26,00

Disponemos de información de alérgenos para el cliente

*Todos nuestros precios incluyen el
I.V.A. incluido*

Moneda: Euros

