



ENTRANT

Crème de chou-fleur et caviar
Museum de Veau avec champignons de saison, jaune d'oeuf et truffe
Pâtes d'épeautre avec mascarpone
Carpaccio de crevettes rouges et baies
Légumes naturelles cuits à la vapeur, sauce aux amandes grillées
Salade de "CIGARRAL" à la tomate BIO et aux herbes aromatiques
Riz, safran D.O. "La Mancha" et caille sauvage
Foie gras de canard, pain à l'huile et épices
Haricots blancs, perdrix rouge et AOVE des Montes de Toledo

POISSON

Brème, ail, AOVE et piments
Loup de mer, légumes marinés et tamarillo
Turbot, quinoa, algues et amandes grillées
Lotte à propos de la tomate et le safran D.O. Mancha et pistachio

LES VIANDES

Perdrix rouge de Tolède, diverses textures, AOVE *cornicabra aux Montes de Toledo*
Pigeon ramier braisée à la sauce
Long de cerf, réduction du vin "Cencibel", quinoa et boudin noir
Gigot d'Agneau D.O. Mancha aux arômes des "Montes de Toledo"
Cochon de lait roti, Citroville confite à basse température

CHOIX DE DEUX PLATS: 1 ENTRANT, 1 POISSON OU VIANDE ET LE DESSERT DU JOUR

69,00

SUGGESTIONS POUR LES ENFANTS

Pâtes d'épeautre, tomates BIO et fromage à La Mancha
Jeune filet de veau ou délices de merlu
Dessert

39,00

MENU DU CHEF

3 Apéritifs du jour

Carpaccio de crevettes rouges et baies

Pâtes p'épeutre, oeuf de poche, huile d'olive

Riz, safran D.O. "La Mancha" et chipiron

Langostine, oseille, **AOVE**, arôme d'ofignan

Poisson du marché

Poie Ibérique, cencibel réduit et quinoa au Boudin noir

Glace au safran D.O La Mancha

Sphère de caramel au Yogourt et au pays de pistaches sw Villacañas

Petit bonbons

78,00

Appariement de 4 vins selestionés par le sommelier

26,00

Nous avons des informations sur les allergènes pour les client

Tous nos prix incluent la TAV

