



MENÚ DIARIO

PRIMEROS A ELEGIR

Salmorejo de tomate rosa con crujiente de jamón ibérico
Pink tomato salmorejo with crunchy Iberian ham

Arroz Niral, cremoso de remolacha, queso ricota, tomate seco
Niral rice, creamy beetroot, ricota cheese, dried tomato and basil

Taco de chile de ternera con cebolla encurtida y lima
Beef Chili Taco with Pickled Onion and Lime

Crepe relleno de shiitakes y queso azul con sofrito de tomate casero
Crepe stuffed with shiitakes and blue cheese with homemade tomato sauce

Anchoa doble 0 de Santoña con pan Souffle (1,5 unidad)

SEGUNDOS A ELEGIR

Presa de cerdo confitada con chutney de piña y patata rota
Pork confit with pineapple chutney and broken potato

Meloso de ternera con parmentier trufada y glaseado de P.X
Tender veal with truffled parmentier and P.X glaze

Lubina a la espalda con orio de ajetes tiernos y tomate rosa
Sea bass with orio of young garlic sprouts and pink tomato

Perdiz a baja temperatura guisada al estilo toledano (Sup. 7.00€)
Partridge at low temperature stewed Toledo style (Sup. €7.00)

Rodaballo al horno con graten de ajo negro y guiso de chipirones (Sup. 9.00€)
Baked turbot with black garlic gratin and squid stew (Sup. €9.00)

Paletilla de cabrito a baja temperatura y rustido al horno (Sup.13.00€)
Kid's shoulder at low temperature and roasted in the oven (Sup.13.00€)

Cochinillo crujiente con toque de lima y soja (Sup.11.00€)
Crispy suckling pig with a touch of lime and soy (Sup.11.00€)

Entrecote de vaca madurada 50 días "Summatura" (Sup. 9.50 €)
"Summatura" beef entrecote matured for 50 days.

POSTRES A ELEGIR

Crépe de nutella
nutella crepe

Tarta Sacher
sacher cake

BODEGA & COMPLEMENTOS

Aguas minerales y pan

Vino Viñas del Vero, D.O. Somontano
mineral waters and bread

Wine Viñas del Vero, D.O. somontano



M A S F A R R É

20.00 €(I.V.A. INCLUIDO)

