

Restaurante La Redonda

Para empezar

- 🌿🍷 Remolacha marinada con queso de cabra, nuez y vinagreta de Jerez y miel 🍷🍷🍷 14 €
- 🌿🍷 Zanahoria a baja temperatura sobre yogur artesano y almendra laminada 🍷🍷🍷 16 €
- Trucha curada con encurtidos de nuestra huerta sobre ajoblanco de pistacho 🍷🍷🍷🍷 20 €
- 🌿🍷 Puerro confitado con vinagreta de mostaza antigua, avellana y hierbas aromáticas 🍷🍷🍷 18 €
- 🌿🍷 Cardo guisado con crema de almendra tostada, ajo y yema curada 🍷🍷🍷 18 €
- 🌿🍷 Col a la brasa con jugo de cebolla tostada, mostaza encurtida y queso manchego 🍷🍷🍷 14 €
- 🍷 Ravioli de calabaza asada, queso manchego, mantequilla tostada y salvia 🍷🍷🍷 20 €
- Steak Tartar sobre tuétano y nube de parmesano 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 29 €
- 🌿 Perdiz guisada acompañada con verduras del huerto y su jugo 🍷 20 €

Para el plato fuerte

- 🌿 Rodaballo asado, hinojo, patata fondant y salsa Bercy 🍷🍷🍷 36 €
- 🌿 Rape asado con cebolla al azafrán, romanesco y jugo tostado de sus espigas 🍷🍷🍷 32 €
- 🌿🍷 Cabrito deshuesado y glaseado acompañado de verduras de la huerta 🍷🍷🍷 29 €
- 🌿 Lomo de ciervo braseado, apionabo, membrillo y jugo de caza al enebro 🍷🍷🍷 28 €
- 🌿 Solomillo de vacuno a la brasa, patata asada y demiglace 🍷🍷 38 €
- 🌿**NEW** Chuletón de angus PREMIUM (1KG) by Miguel Vergara con patatas y pimientos verdes 95 €



Algo dulce para terminar

Tartaleta de higos con crema de queso de oveja y bombón 🌾🍷🍷	9 €
Cremoso de chocolate negro con picatostes, AOVE y sal en escamas 🌾🍷🍷	9 €
🌿 Manzana asada, crujiente de avena, mantequilla y vainilla 🍷	9 €
Torrija artesana con toques cítricos y helado de canela y café 🌾🍷🍷	9 €

¿Acompañamos con un vino dulce?

Sigilo Moravia Vendimia Tardía 2018 Moravia - Bod. Recuero (Toledo)	5 €
PX Viña 98 Pedro Ximénez - Bod. Álvaro Domecq (Jerez de la Frontera)	6 €
Apasionado Pariente 2023 Sauvignon Blanc - Bod. José Pariente (Valladolid)	6,5 €
Casta Diva Cosecha Miel 2023 Moscatel - Bod. Gutiérrez de la Vega - Alicante (D.O. Alicante)	7,5 €
MR 2023 Moscatel de Alejandría - Bod. Telmo Rodríguez (Málaga)	8 €
Tokaji Oremus Aszu 3 Ptt 2022 Furmint, Hárslevelü, Sargamuskotaly, Zéta - Bod. Tempos Vega Sicilia - Tokaj (Hungria)	12 €

Todos los vinos contienen sulfitos

🌿 Sin gluten 🌿 Vegetariano 🌿 Vegano 📍 Especialidad regional

NEW Nuevo

Alérgenos: 🌾 Gluten 🦀 Crustáceos 🥚 Huevos 🐟 Pescado

🌿 Cacahuete 🌿 Soja 🍷 Leche (incluida la lactosa) 🍷 Frutos de cáscara

🍷 Apio 🍷 Mostaza 🌿 Sésamo 🧑‍🔬 Dióxido de azufre y sulfitos

🌿 Altramuces 🍷 Moluscos

Castilla Thermal Brihuega | Alcarria Thermal S.A. A-05337365 Paseo de la Fábrica 14A 19400 Brihuega, Guadalajara | N° registro 7002795/19