CASTILLA TERMAL
HOTELES

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 — 26 €

Perdiz guisada acompañada con verduras del huerto y su jugo — 20 €

Para el plato fuerte

Rodaballo asado, hinojo, patata fondant y salsa Bercy — 33 €

Rape asado con cebolla al azafrán, romanesco y jugo tostado de sus espinas — 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 €

Chuletón de angus PREMIUM (1KG) by Miguel Vergara con patatas y pimientos verdes — 80 €

Castilla Termal Brihuega | Alcarria Termal S.A. A-05337365 Paseo de la Fábrica 14A 19400 Brihuega, Guadalajara | Nº registro 7002795/19

CASTILLA TERMAL
HOTELES

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 — 5 €
Moravia - Bod. Recuero (Toledo)

PX Viña 98 — 6 €
Pedro Ximénez - Bod. Álvaro Domecq (Jerez de la Frontera)

Apasionado Pariente 2023 — 6,5 €
Sauvignon Blanc - Bod. José Pariente (Valladolid)

Casta Diva Cosecha Miel 2023 — 7,5 €
Moscatel - Bod. Gutiérrez de la Vega - Alicante (D.O. Alicante)

MR 2023 — 8 €
Moscatel de Alejandría - Bod. Telmo Rodríguez (Málaga)

Tokaji Oremus Aszu 5 Ptt 2020 — 12 €
Furmint, Hárslevelü, Sargamuskotaly, Zéta - Bod. Tempos Vega Sicilia - Tokaj (Hungría)

Todos los vinos contienen sulfitos

Sin gluten · Vegetariano · Vegano · Especialidad regional
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 Termal Brihuega | Alcarria Termal S.A. A-05337365 Paseo de la Fábrica 14A 19400 Brihuega, Guadalajara | Nº registro 7002795/19