CASTILLA TERMAL
HOTELES

Restaurante La Redonda · La Redonda Restaurant

Para empezar · Starters

Remolacha marinada con queso de cabra, nuez y vinagreta de Jerez y miel, · Marinated beets with goat cheese, walnuts, sherry and honey vinaigrette — 14 €

Zanahoria a baja temperatura sobre yogur artesano y almendra laminada, · Slow-cooked carrots on artisanal yogurt and sliced almonds — 16 €

Trucha curada con encurtidos de nuestra huerta sobre ajoblanco de pistacho, · Cured trout with pickles from our garden served on a pistachio ajoblanco — 20 €

Puerro confitado con vinagreta de mostaza antigua, avellana y hierbas aromáticas, · Caramelized leek with a vinaigrette made with mustard, hazelnuts, and herbs — 18 €

Cardo guisado con crema de almendra tostada, ajo y yema curada, · Braised cardoon with roasted almond cream, garlic, and cured egg yolk — 18 €

Col a la brasa con jugo de cebolla tostada, mostaza encurtida y queso manchego, · Grilled cabbage with roasted onion juice, pickled mustard, and Manchego cheese — 14 €

Castilla Termal Brihuega | Alcarria Termal S.A. A-05337365 Paseo de la Fábrica 14A 19400 Brihuega, Guadalajara | Nº registro 7002795/19
Castilla Termal Brihuega | Alcarria Termal S.A. A-05337365 Paseo de la Fábrica 14A 19400 Brihuega, Guadalajara | Registration No. 47/001112

CASTILLA TERMAL
HOTELES

Ravioli de calabaza asada, queso manchego, mantequilla tostada y salvia, · Roasted pumpkin ravioli with Manchego cheese, brown butter, and sage — 20 €

Steak Tartar sobre tuétano y nube de parmesano, · Steak Tartar on marrow and parmesan cloud — 26 €

Perdiz guisada acompañada con verduras del huerto y su jugo, · Stewed partridge served with garden vegetables and its own juices — 20 €

Para el plato fuerte · For the main course

Rodaballo asado, hinojo, patata fondant y salsa Bercy, · Roasted turbot, fennel, fondant potatoes, and Bercy sauce — 33 €

Rape asado con cebolla al azafrán, romanesco y jugo tostado de sus espinas, · Roasted monkfish with saffron onions, Romanesco, and a reduced sauce made from its bones — 32 €

Cabrito deshuesado y glaseado acompañado de verduras de la huerta, · Boneless, glazed kid served with garden vegetables — 29 €

Lomo de ciervo braseado, apionabo, membrillo y jugo de caza al enebro, · Braised venison loin, celeriac, quince, and juniper-infused game jus — 28 €

Castilla Termal Brihuega | Alcarria Termal S.A. A-05337365 Paseo de la Fábrica 14A 19400 Brihuega, Guadalajara | Nº registro 7002795/19
Castilla Termal Brihuega | Alcarria Termal S.A. A-05337365 Paseo de la Fábrica 14A 19400 Brihuega, Guadalajara | Registration No. 47/001112

CASTILLA TERMAL
HOTELES

Solomillo de vacuno a la brasa, patata asada y demiglace, · Grilled beef tenderloin, roasted potatoes, and demi-glace — 38 €

Chuletón de angus PREMIUM (1KG) by Miguel Vergara con patatas y pimientos verdes, · PREMIUM Angus ribeye steak (1 kg) by Miguel Vergara with potatoes and peppers — 80 €

Castilla Termal Brihuega | Alcarria Termal S.A. A-05337365 Paseo de la Fábrica 14A 19400 Brihuega, Guadalajara | Nº registro 7002795/19
Castilla Termal Brihuega | Alcarria Termal S.A. A-05337365 Paseo de la Fábrica 14A 19400 Brihuega, Guadalajara | Registration No. 47/001112

CASTILLA TERMAL
HOTELES

Algo dulce para terminar · Something sweet to finish

Tartaleta de higos con crema de queso de oveja y bombón, · Fig tartlet with sheep's milk cream cheese and a chocolate bonbon — 9 €

Cremoso de chocolate negro con picatostes, AOVE y sal en escamas, · Creamy dark chocolate with croutons, extra virgin olive oil, and flaky salt — 9 €

Manzana asada, crujiente de avena, mantequilla y vainilla, · Roasted apple, crispy oats, butter, and vanilla — 9 €

Torrija artesana con toques cítricos y helado de canela y café, · Artisanal torrija with citrus notes and cinnamon-coffee ice cream — 9 €

¿Acompañamos con un vino dulce? · Sweet wines

Sigilo Moravia Vendimia Tardía 2018 — 5 €
Moravia - Bod. Recuero (Toledo)
Moravia - Recuero Winery (Toledo)

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

Castilla Termal Brihuega | Alcarria Termal S.A. A-05337365 Paseo de la Fábrica 14A 19400 Brihuega, Guadalajara | Nº registro 7002795/19
Castilla Termal Brihuega | Alcarria Termal S.A. A-05337365 Paseo de la Fábrica 14A 19400 Brihuega, Guadalajara | Registration No. 47/001112

CASTILLA TERMAL
HOTELES

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)
Furmint, Hárslevelú, others - Tempos Vega Sicilia Winery (Hungary)

Todos los vinos contienen sulfitosAll wines contain sulfites

Sin gluten - Gluten-free Vegetariano - Vegetarian Vegano - Vegan Especialidad regional - Regional specialty
Alérgenos-Allergens: Gluten - Cereals containing gluten Crustáceos - Crustaceans Huevos - Egg Pescado - Fish Cacahuete - Peanuts Soja - Soybeans Leche (incluida la lactosa) - Milk (including lactose) Frutos de cáscara - Nuts Apio - Celery Mostaza - Mustard Sésamo - Sesame seeds Dióxido de azufre y sulfitos - Sulphur dioxide and sulphites Altramuces - Lupin Moluscos - Molluscs

Castilla Termal Brihuega | Alcarria Termal S.A. A-05337365 Paseo de la Fábrica 14A 19400 Brihuega, Guadalajara | Nº registro 7002795/19
Castilla Termal Brihuega | Alcarria Termal S.A. A-05337365 Paseo de la Fábrica 14A 19400 Brihuega, Guadalajara | Registration No. 47/001112