



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 €



🍴 Ravioli de calabaza asada, queso manchego, mantequilla tostada y salvia, ·
Roasted pumpkin ravioli with Manchego cheese, brown butter, and sage 🌿🍷🍴

Steak Tartar sobre tuétano y nube de parmesano, · Steak Tartar on marrow and parmesan cloud 🌿🍷🐟🍷🍴🍴

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

Para el plato fuerte · For the main course

🍴 Rodaballo asado, hinojo, patata fondant y salsa Bercy, · Roasted turbot, fennel, fondant potatoes, and Bercy sauce 🐟🍷🍴

🍴 Rape asado con cebolla al azafrán, romanesco y jugo tostado de sus espigas, ·
Roasted monkfish with saffron onions, Romanesco, and a reduced sauce made from its bones 🐟🍷🍴

🍴📍 Cabrito deshuesado y glaseado acompañado de verduras de la huerta, ·
Boneless, glazed kid served with garden vegetables 🍷🍴🍴

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



CASTILLA TERMAL
HOTELES

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

🍴 **NEW** 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 95 €



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 🍷🍷🍰

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

🍷 Manzana asada, crujiente de avena, mantequilla y vainilla, · Roasted apple, crispy oats, butter, and vanilla 🍰

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

¿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)



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

Tokaji Oremus Aszu 3 Ptt 2022 12 €
Furmint, Hárslevelü, Sargamuskotaly, Zéta - Bod.
Tempos Vega Sicilia - Tokaj (Hungria)
Furmint, Hárslevelü, 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 **NEW** Nuevo - New
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 🌱 Altramucos - Lupin
🐌 Moluscos - Molluscs

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

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