



CASTILLA TERMAL
OLMEDO
★★★★

Restaurante Jardín del Manantial

En nuestra cocina apostamos por el sabor auténtico de lo cercano. Muchos de los productos que encontrarás en esta carta provienen de nuestra huerta en la finca Fuentespalacios, donde cultivamos con mimo y en temporada.

NUESTRAS BEBIDAS

CÓCTELES

Sangría con fruta tropical y piña osmotizada en limoncello	8 €
Bloody Mary, con apio de nuestro huerto	12 €
Aperol Spritz	12 €

Vinos

De Alberto Ecológico Verdejo. Bod. De Alberto	3,8 € 22 €
Nidia sobre lías Verdejo. Bod. Nidia	4 € 24 €
Lolo Albariño. Bod. Paco & Lola	4,2 € 28 €
Louro Godello. Bod. Rafa Palacios	6,8 € 40 €
Victoria Rosado Garnacha, Tempranillo, Viognier. Bod. José Pariente	4,7 € 27 €
Baden Numen Roble Tempranillo. Bod. Baden Numen	4 € 23 €
Pies Negros Tempranillo, Graciano. Bod. Artuke	4,8 € 28 €
Converso Tempranillo. Viñedos propios del Monasterio de Valbuena	6 € 35 €
Las Norias Tempranillo. Bod. La Mejorada	5 € 28 €
Pétalos del Bierzo Mencia. Bod. Descendientes de J. Palacios	6,2 € 37 €



CASTILLA TERMAL
OLMEDO
★★★★

ENTRANTES

Tabla de quesos de Castilla y León con sus tostas y crema de membrillo 🥞🥞🥞	22 €
Tabla de jamón de bellota con pan tostado y tomate 🍷	29 €
Calabacín asado y glaseado, lima, menta y queso maduro 🍷🥞🥞🥞🥞🥞	14 €
Ensalada de tomate con sal en escamas y AOVE	11 €
Puerros a la brasa con romesco y sal negra 🍷🥞🥞	16 €
Alcachofas al carbón con yema curada y panceta ibérica 🥞	18 €
Espárragos trigueros al carbón con aceite de oliva y sal marina	15 €
Mollejas de ternera asadas al carbón, setas y bimi	21 €

PESCADOS

Vieiras asadas en mantequilla dulce de soja, ajo crocante y perejil 🍷🥞🥞🥞🥞	21 €
Langostinos salvajes asados sobre nuestras brasas con aceite de oliva y limón 🥞🥞	21 €
Ventresca de atún de almadraba a la brasa con vinagreta de lima, naranja y alcaparras y verdes de nuestra huerta 🥞🥞	29 €
Rodaballo entero a la brasa con patatas panaderas 🥞🥞	KG.: 65 €



CASTILLA TERMAL
OLMEDO
★★★★

CARNES

Chuletón madurado de vacuno con hueso a la brasa 650 g con ensalada de tomates de nuestro huerto	48 €
Entraña Angus a la brasa con gratin de cebolla caramelizada y ensalada 🍷 🍷 🍷	22 €
Presa de cerdo ibérico grillado, puré de boniato, jugo meloso de setas y manzana verde 🍷 🍷	28 €
Pincho de lechazo IGP asado lentamente a la brasa con ensalada fresca 🍷	28 €

POSTRES

Tarta de queso cremosa artesana 🍷 🍷 🍷 🍷	9 €
Helado de leche de oveja de Rueda, higos tiernos, almíbar balsámico y arándanos 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	9 €
Torrija artesana, grosellas y helado de canela 🍷 🍷 🍷 🍷	9 €

Alérgenos: 🍷 Gluten 🍷 Huevos 🍷 Pescado 🍷 Cacahuete 🍷 Soja 🍷 Leche (incluida la lactosa)
🍷 Frutos de cáscara 🍷 Apio 🍷 Dióxido de azufre y sulfitos 🍷 Moluscos