



Menu J

1er Plato

Gazpacho Andaluz
Ensalada de Pasta y Salsa Rosa
Ensaladilla Rusa
Timbal de Revuelto de Ajetes
Ensalada Mixta
Guisantes Rehogados con Jamón
Macarrones con Chorizo
Plato del Dia

2º Plato

Carcamusas a la Toledana
Secreto con Miel de Romero
Venao en Salsa Cazadora
Callos a la Madrileña
Pollo a la Milanesa de Kikos
Filete de Ternera a la Plancha
Escalopines al Roquefort
Chipirones a la Marinera
Pescado del Dia

Pan, Postre y Bebida

18€



Menu JJJ

1er Plato

Melón con Jamón
Lasaña de Rabo de Toro
Espárragos de Navarra con Vinagreta y Mahonesa
Pimientos de Piquillo Rellenos de Jabalí
Ensalada de Queso Manchego, Fresas y Vinagreta de Miel
Timbal de Revuelto de Champiñón y Gambas
Ensalada de Codorniz y Manzana

2º Plato

Entrecot a la Parrilla
Cachopo de Ternera con Salsa Roqueford
Perdiz a la Toledana
Rabo de Toro tres JJJ.
Filetes de Ciervo Macerado
Jabalí Asado con Frutos del Bosque
Emperador a la Plancha
Bacalao con salsa de Piquillos

Pan, Postre y Bebida

28€



Menu J

1st Course

Andalusian Gazpacho
Pasta Salad with Cocktail Sauce
Russian Salad
Garlic Shoots Scramble Timbale
Mixed Salad
Sautéed Peas with Ham
Macaroni with Chorizo
Dish of the Day

2nd Course

Carcamusas in the Toledana Style
Iberian Pork Secreto with Rosemary Honey
Venison in Hunter's Sauce
Tripe in the Madrilenian Style
Milanese Chicken
Grilled Beef Fillet
Beef Escalopes with Roquefort
Cuttlefish in Marinara Sauce
Fish of the Day

Bread, Dessert, and Drink

18€



Menu III

1st Course

Melon with Ham

Oxtail Lasagna

Navarra Asparagus with Vinaigrette and Mayonnaise

Piquillo Peppers Stuffed with Wild Boar

Manchego Cheese Salad with Strawberries and Honey Vinaigrette

Mushroom and Shrimp Scramble Timbale

Quail and Apple Salad

2nd Course

Grilled Entrecôte

Veal Cachopo with Roquefort Sauce

Toledana-Style Partridge

Oxtail Three Jotas Style

Marinated Venison Fillets

Roast Wild Boar with Forest Berries

Grilled Swordfish

Cod with Piquillo Pepper Sauce

Bread, Dessert, and Drink

28€