



Asador



El tolmo

PARA EMPEZAR CON BUEN SABOR

- Croquetas de jamón ibérico caseras (8 und). 14,00
- Tabla de Jamón ibérico 24,00
- Huevos rotos con jamón 15,00
- Patatas revolconas con pulpo a nuestra manera 18,00
- Salteado de la casa (Mollejas, setas y trigueros) 17,40
- Tolmitos de bacalao 15,50
- Salteado de solomillo de ternera con boletos 25,00
- Sopa de ajo con pan recocido 12,00
- Sopa de de cocido con Fideos 12,00
- Caldero de Arroz con boletos, trigueros y gambones (dos raciones) 38,00
- Tabla de ibéricos, jamón, salchichón, chorizo y lomo 24,00

DE LA HUERTA, LO MEJOR

- Glenda Tropical 18,00
- Ensalada de huerta 12,00
- Ensalada de queso de cabra con nueces y vinagreta de mostaza y miel de lavanda 15,00
- Ensalada a de pimientos rojos al horno de leña con ventresca y una fina cama de tomate 16, 50
- Ensalada de salmón ahumado 15,00
- Lingotes de berenjena crujientes con queso de oveja, nueces y miel de la Alcarria 18,00
- Setas de cultivo a la plancha con su alioli 16,00

ASADOS DEL TOLMO

- Cabrito asado al horno de leña (por cuartos) 64,00
- Paletilla de lechal 38,00
- Cochinillo asado al horno de leño (por cuartos) 62,00
- Cordero asado (por cuartos) 64,00

CARNES

- Chuletillas de lechal a la plancha con tomate cherry y pimientos de Padrón 24,00
- Entrecot de ternera a la plancha con patatas fritas 30,00
- Solomillo a la leña con crema de foie 30,00
- Cachopo de ternera con patatas fritas 25,00
- Escalope de ternera con patatas fritas 15,50

PESCADO

- Lomo de bacalao gratinado al ajo negro 22,50

POSTRES 7€

- Tarta de queso de la Abuela
- Torrija del Tolmo
- Pudín de la Casa
- Coulant de chocolate

