



Aloe
RESTAURANTE



PARA COMPARTIR

STARTER TO SHARE








-  **Jamón ibérico de bellota 28€**
Iberian ham.
-  **Lomito ibérico de bellota 25€**
Iberian Pork Loin.
-  **Queso Manchego D.O. 23€**
Manchego D.O. cheese
-  **Surtido de quesos nacionales con uvas
nueces y mermelada 27,50€**
Assorted local cheeses with nuts, grapes and jam.
-  **Puerro confitado y huevo poché 20€**
Confit leek and poached egg
-  **Ensalada de tomate y acedera 18€**
Tomato and sorrel salad
-  **Huevos rotos con patatas 22€**
Fried eggs with fries

- 
- 
-  **Crema del dia 16€**
Cream of the day
-  **Carcamusas Toledanas 20€**
Toledan-style stewed pork
-  **Pisto Manchego con huevo poché 22€**
Pisto from La Mancha with poached egg
-  **Croquetas de gambas 18€**
Prawn croquettes
-  **Croquetas de jamón ibérico de bellota 20€**
Croquettes of acorn-fed iberian cured ham
-  **Croquetas de hongos 16€**
Mushroom croquettes
-  **Caraocoles en salsa 22€**
Snails in sauce
-  **Torreznos adobados fritos 20€**
Marinated fried pork belly
-  **Flor de calabacín en tempura con Pisto Manchego 18€**
Zucchini flower in tempura with Pisto from La Mancha



CARNES




MEATS

-  **Solomillo de buey y peras asadas 35€**
Beef tenderloin and roasted pears
-  **Lomo de ciervo con setas 29€**
Venison loin with mushroom sauce
-  **Preso iberica de bellota adobada 25€**
Marinated acorn-fed Iberian pork shoulder
-  **Filete de Hamburguesa de buey, queso manchego, lechuga y huevo araucano con patatas 24€**
Ox burger with Manchego cheese, lettuce, and Araucana egg, served with fries
-  **Entrecot de buey en kamado al carbón, boniato, cilantro y lima 90€/Kilo**
Entrecote of buey, sweet potato, coriander and lime
-  **Rabo de vaca guisado 24€**
Stewed cow's tail
-  **Carrillera de ternera con patata y pera 28€**
Braised beef cheek with potato and pear





PESCADOS

FISH AND SEAFOOD

-  *Merluza sobre tomate y azafran 25€*
Hake served over a tomato and saffron sauce
-  *Bacalao con crema de patata, ajetes y A.O.V.E. 25€*
Cod with potato cream, garlic and A.O.V.E.
-  *Rodaballo salvaje con pisto y crema de zanahoria 32€*
Wild turbot with pisto and carrot cream

INFANTIL

CHILDREN'S

-  *Hamburguesa de ternera 18€*
Beef burger
-  *Pasta con tomate y queso 16€*
Pasta with tomato and cheese

Aloe
RESTAURANTE





PARA ENDULZAR

TO SWEETEN

 ***Ponche toledano con su helado 8€***

Toledo punch (Marzipan topping with pistachio cake with ice cream)

 ***Tarta de mazapán con su helado 8€***

Marzipan cake with ice cream

 ***Delicias de mazapan y bombones 8€***

Marzipan delights and chocolates

 ***Cremoso de Queso con sus helado 8€***

Cream cheese with ice cream

 ***Brownie de Chocolate con su helado 8€***

Chocolate brownie with ice cream

 ***Surtido de Helados caseros 6€***

Homemade Ice cream assortment

**Postres sujetos a disponibilidad. Consulte por nuestras sugerencias del día.*

**Desserts subject to availability. Please ask for our daily suggestions.*

Aloe
RESTAURANTE





BEBIDAS

DRINKS

Cerveza:

Beer:


-  *La Sagra Draft 5€*
-  *La Sagra 1/3 sin gluten 5€*
-  *La Sagra 1/3 5€*
-  *La Sagra Doble Malta 1/3 5€*
-  *La Sagra Radler 1/3 5€*
-  *La Sagra IPA 1/3 5€*
-  *La Sagra 0.0 Tostada 1/3 5€*
-  *El Aguila 1/3 5€*
-  *El Aguila Sin Filtrar 5€*
-  *Cruzcampo Gran Reserva 5€*
-  *Coronita 6€*

Aloe
RESTAURANTE





*Refrescos:
Soft drinks:*

 *Pepsi, 7 up, limón, naranja, lipton,
aquarade. 4€*

Agua:

Water:

 *Agua mineral natural 1lt 4€*

Natural mineral water 1 lt

 *Agua mineral con gas 0,75 lt 4€*

Sparkling mineral water 0.75 lt

Aloe
RESTAURANTE






Vinos y Vermouth:
Wines and Vermouth:

 *Copa de Vermouth 6,50€*
Bermouth Cup

 *Copa de vino (blanco o tinto) 5,50€*
Glass of wine (white or red)

 *Copa de vino selección*
(blanco o tinto) 7,50€

Licores
Spirits


 *Martini, Pacharan, Licor de Hiervas, Crema de Orujo, Bayleys 6€*

Aloe
RESTAURANTE





Ginebra
Gin

 *Seagrams, Larios 12, Tanquerai, Beefeeter, Bombay Sapphir, Puerto de indias, Roku ... 10€*

Whisky
Whisky

 *J&B, Cutty Sark, Jameson, Ballantines, JW Red Label, White Label, DYC 8 ... 10€*

Ron
Rum

 *Cacique, Brugal, Legendario, Santa Teresa, Barceló... 10€*


Vodka
Vodka

 *Smirnoff y Eristoff 10€*






*Ginebra Premium
Gin Premium*

 *William Chase, fifty pounds, GVine,
Hendricks, Bulldog, Martin Miller.
Whisky 15€*

*Whisky Premium
Whisky Premium*

 *Hakushu, JW Black Label, Singleton,
Glenfarclas, Haig Club, 15€*

*Ron Premium
Rum Premium*

 *Pampero Aniversario, Brugal 1888, Santa
Teresa 225 Aniversario, Zacapa Reserva, 15€*

*Vodka Premium
Vodka Prmeium*


 *Grey Goose, Cîroc, Chase, Snow Leopard,
Belvedere. 15€*







RECOMENDACIONES

DEL DÍA

 *Caracoles de Cuenca guisados sin caparazon 17€*
Stewed Cuenca snails without shells .

 *Pluma de Iberico al Carbon con pera confitada*
19€
Charcoal-grilled Iberian pork pluma with candied pear.




 *Rabo de Toro estofado al vino blanco 21€*
Braised oxtail in white wine.

 *Torreznos castellanos 20€*
Crispy fried pork belly bites.






Vinos del mes

Vino Blanco

-  **Er Cavio** 17€
Bodega Mas Que Vinos | Airen 2023
-  **Finca Rio Negro** 20€
Bodega Finca Rio Negro | Gewürztraminer 2023
-  **Aire de Guzque** 18€
Bodega Paso de Guzque | Sauvignon Blanc 2024

Vino Tinto

-  **Adolfo Coleccion** 17€
Bodega Grupo Adolfo | Pinot Noir 2016
-  **Paso de Guzque** 18€
Bodega Paso de Guzque | Monastrell 2018
-  **MMadre 19** 17€
Bodega Enogredos | Garnaxa 2019

