Restaurante Octavio 1997

1 SOL Guía Repsol 2022

BIB GOURMAND 2022

Nos criamos entre mujeres maravillosas, de todas hemos aprendido mucho. Hay una en especial que es Nuestra Madre, de ella hemos aprendido amar la cocina, los colores, los sabores, los aromas… las cosas buenas… ¡Va por ti Mama!

- Queso Certificado Denominación de Origen Manchego… 18€
- Queso de Búfala Curado "Portezuelo" & Mermelada de Azafrán…16€
- Pisto Manchego… 12,90€.
- Asadillo Manchego… 12,90€.
- Paté de Perdiz Roja & Confitura de Fruta de Temporada… 15€
- Cecina de Venao de Los Montes de Toledo & AOVE… 18€
- Jamón Ibérico de Bellota "Don Faustino" Guijuelo… 27€

"Desde la mirada atenta de nuestra Madre"

- Migas del Pastor & Huevos de Gallina feliz… 12,90€
- Guisote de Setas de Otoño & Yema de Gallina feliz… 16€
- La Orza & el Mar… Lomo de atún curado en AOVE Montes Norte…20€
- Lomo de Salmón de Autor "El Barquero" Ahumado a dos leñas… 20€

De la Huerta a Nuestra Cocina

- Boniato al carbón de encina, lima fresca, ajo negro & queso de cabra…14€
- Unos tomates Cherry que querían ser Berenjena de Almagro & Bonito…16€

La dieta mediterránea es una valiosa herencia cultural.

De unas Manos Pacientes

- Croquetas Melosas de puchero… 14€
- Alubia Pinesa I.G.P Malagon, Shitake & Pimentón…17€
- Los Callos de Ternera a Nuestra Manera… 15€
- Tacos de atún guisado con ajo negro, azafrán & sésamo… 20€

Tiempo y dedicación, Consejos de Nuestro Padre

- Lomo de Venao Rustido, pistachos ecológicos & frutillos rojos… 20€
- Los recuerdos de nuestro guiso "Estofado de Cierva"… 14€
- Perdiz Roja de Los Montes de Toledo en Escabeche de Vino… 19€
- Una tradición que nos enamora "Las Albóndigas de Jabalí"…16€
- Paletilla de Lechal Manchego 16 horas 35ºC… 24€.
- Cochinillo lechal 16 horas 35ºC… 22€
- Secreto Ibérico cocinado a fuego lento, meloso & Setas… 17€
- Vacuno Sierra de San Vicente, figura de calidad Agroalimentaria de Castilla La Mancha.
- Entrecot de Ternera… 20€

Bacalao de Autor "El BARQUERO"… 18€

- *Servicio de pan…* 1,60€
- *Postre Casero…* 6,00 € *% iva incluido*

Si sufre algún tipo de alergia o intolerancia consúltelo al camarero. Mantenemos la máxima calidad y seguridad en nuestros productos, separamos nuestros alimentos para evitar trazas de alérgenos, pero no podemos asegurar su ausencia. (Reglamento (UE) nº 1169/2011 de octubre de 2011 sobre la información alimentaría facilitada al consumidor)