

Restaurante

Octavio
1977.-

¡¡Nos criamos entre mujeres maravillosas!! Nuestra Madre Santiago, las abuelas Nicasia

& Victor y nuestras tías, Isabel & Tomasa. De todas

hemos aprendido. Para nosotros en especial es nuestra Madre, de ella hemos aprendido amar la cocina, los colores, los aromas, los sabores, las texturas.... en fin Las cosas Ricas de la Vida. ¡¡Va por ti Mamá!!



1 SOL
Guía Repsol 2024

La Mancha, el horizonte fue creado donde existe un siempre...

¡Buenas noticias!
Estamos muy orgullosos de formar parte de la selección de la Guía MICHELIN 2024. ¡Reserva mesa y descubre nuestra cocina!



- * Queso Certificado D.O.P Manchego "Villajos" ... 18€
- * Pisto Manchego con sus huevos fritos... 14€
- * Asadillo Manchego... 14€
- * Cecina de Venao de Los Montes de Toledo & AOVE del Grupo Montes Norte (Malagon)... 18€
- * Paté de Perdiz & Mermelada "Aurora" ... 16€
- * Orza de Ciervo curado en AOVE ecológico "D.O Montes de Toledo" Grupo Montes Norte... 16€

"Desde la Mirada atenta de Nuestra Madre"

- * Migas del Pastor & Huevos fritos de Gallinas felices.... 14€
- * La Orza & El Mar. Lomo de Atún curado en AOVE "Grupo Montes Norte" ... 20€
- * Alubia Pinesa "Judía de Malagon" Estofada con setas.... 17€
- * Unos Tomatitos que soñaban con ser Berenjena, Atún en AOVE & Pesto de Pistachos de Castilla La Mancha.... 16€

“De unas manos pacientes”

- * Croquetas melosas de Jamón Ibérico...14€
- * Guisote de Atún con Ajo Negro, Azafrán & Sésamo... 20€
- * Setas guisadas lentamente “melositas” ... 17€

“Consejos de nuestro Padre” Con Voluntad se llega a cualquier lugar.

- * Lomo de Venao, primero lo marinamos y luego a la plancha... 20€
- * Perdiz Roja en suave Escabeche tradicional ... 20€
- * Albóndigas de Jabalí estofadas con Azafrán ... 16€
- * Paletilla de Cordero Lechal “14 horitas” a 65°... 24€
- * Cochinillo lechón “14 horitas” a 65°... 24€
- * Callos de Ternera guisados como los hacia nuestra Abuela...15€
- * Lomo bajo sin hueso de Ternera “Montes de Toledo”... 24€
- * Lomo de Bacalao de Autor “El Barquero” confitado en AOVE... 18€.

Nuestro Pan está elaborado con Masa Madre y fermentaciones muy lentas. Esta amasado y horneado por manos artesanas panaderas “Familia Tapiador” Alcolea de Calatrava, Servicio de Pan 1,70€

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) nº169/2011 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor}