

MENÚ DE PICOTEO

Aperitivo de bienvenida:

Bandejita de encurtidos.
Pan tostado, aceite de oliva y tomate rallado.
Bandeja con el embutido del día.
Sopa de calabaza con chips de verduras (individual).

De picar al centro de la mesa:

Ensalada de queso, champiñones, naranja y almendras sobre un salmorejo cremoso.

Croquetas de ventresca de bonito, huevo y cebolleta.

Fondos de alcachofa rellenos de puerros y gambas gratinados con bechamel de hongos.

Segundo plato:

(A elegir en el momento)

Hojaldre de bacalao, espinacas y queso fresco.

o

Hamburguesa de ibérico a la parrilla con cebolla frita, mostaza y ensalada.

o

Ragout de ciervo estofado al oloroso con verduras y castañas.

Postre:

Flan de crema fresca, ensalada de frutas y un helado de frutos rojos.

Bodega:

Vino Blanco.

Vino Tinto.

Agua mineral.

Café, infusiones y dulces.

PRECIO: 29 € I.V.A incluido.

NOTA: Este menú no incluye otras bebidas distintas de las que se ofrecen.

Este menú se servirá a mesa completa

MENÚ GASTRONÓMICO

Aperitivos de bienvenida:

Bandejita de encurtidos.
Pan tostado, aceite de oliva y tomate rallado.
Bandeja de embutido del día.
Sopa de calabaza con chips de verduras (individual).

De picar al centro de la mesa:

Ensalada verde con queso de cabra, membrillo, frutos secos y vinagreta de frambuesa.

Croquetas de ventresca de bonito, huevo y cebolleta.

Estofado meloso de setas de otoño y morcillo de ternera.

Empanadillas finas y crujientes de morcilla de puerros con puré de manzana asada.

Segundo plato:

(A elegir en el momento)

Filetes de lenguado sobre pisto fresco y salsa de almendras.

o

Hamburguesa de salmón fresco y boletos a la parrilla con queso fresco y crema de espárragos verdes.

o

Pierna de corderito lechas, deshuesada y al chilindrón con patatas panaderas.

o

Escalopines de ternera asada con pimientos de Padrón y tomatidos asados.

o

Nueces de ibérico con torta del Casar, cremoso de col y calabaza.

Postre:

Pastel de chocolate amargo con helado de caramelo.

Bodega:

Vino Blanco.
Vino Tinto.
Agua mineral.

Café, infusiones y dulces.

PRECIO: 38 € I.V.A. incluido.

NOTA: Este menú no incluye otras bebidas distintas de las que se ofrecen.

Este menú se servirá a mesa completa

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivos de bienvenida:

Bandejita de encurtidos.
Pan tostado, aceite de oliva y tomate rallado.
Bandeja con el embutido del día.
Sopa de calabza con chips de verduras (individual).

Menú:

Ensalada verde con queso de cabra, membrillo, frutos secos y vinagreta de frambuesa.

Fondos de alcachofa rellenos de puerros y gambas gratinados con bechamel de hongos.

Filete de lenguado sobre pisto fresco y salsa de almendras.

Ragout de ciervo estofado al oloroso con verduras y castañas.

Crema de queso fresco con melocotón, jalea de vino tinto y sorbete de frutos rojos.

Bodega:

Vino Blanco.

Vino Tinto.

Agua mineral.

Café, infusiones y dulces.

PRECIO: 44 € I.V.A. incluido

NOTA: Este menú no incluye otras bebidas distintas de las que se ofrecen.

Este menú se servirá a mesa completa