

MENÚ DE PICOTEO

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 verdura (individual)

De picar al centro de la mesa:

Ensalada de quesos. Champiñones, naranja y almendras sobre un salmorejo cremoso

Nuestras croquetas de pollo rustido con mahonesa de boletos

Pimientos del piquillo rellenos de ajoarriero de mejillones y gratinados con bechamel

Segundo plato:

(A elegir en el momento)

Hojaldre de bacalao, espinacas y queso fresco

○

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

○

Muslito de pollo de caserío relleno de verduras muy asadas con coliflor y ensalada

Postre:

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

Bodega:

Blanco: Gran Feudo Chardonnay, cosecha 2010 D.O. Navarra (1 bot. cada 4 pax)

Tinto: Elbo cosecha 2010. V.A.T. Castilla y León (1 bot. cada 4 pax)

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. Para otros vinos consultar presupuesto. Este menú se servirá por 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 verdura (individual)

De picar al centro de la mesa:

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

Nuestras croquetas de pollo rustido con mahonesa de boletos

Estofado de setas de temporada y morcillo de ternera

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

Segundo plato:

(A elegir en el momento)

Lomo de merluza albardado con beicon y al horno sobre un pisto cremoso

○

Hamburguesa de salmón, boletos y patata a la parrilla sobre una crema de espárragos verdes

○

1/2 Perdiz roja de tiro estofada a la toledana

○

Aleta de ternera gallega rellena de carne, pistachos y piñones con pimientos de Padrón y tomatitos asados

○

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

Postre:

Pastel de chocolate amargo con helado de caramelo

Bodega:

Blanco: Gran Feudo Chardonnay, cosecha 2010 D.O. Navarra (1 bot. cada 4 pax)

Tinto: Elbo cosecha 2010. V.A.T. Castilla y León (1 bot. cada 4 pax)

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. Para otros vinos consultar presupuesto. Este menú se servirá por mesa completa