

# MENÚ nº 1 2018

## ENTRANTES:

Ensalada de queso de cabra, membrillo, manzana y pasas

Croquetas de ventresca de bonito y Gambas

Revuelto de morcilla, pera y piñones

Huevos Camperos Rotos con Jamón Ibérico y Gulas

## A ELEGIR UN SEGUNDO:

DORADA A LA BRASA AL ESTILO ORIO

ENTRECOT A LA BRASA DE ENCINA

SECRETOS DE CERDO IBÉRICO

----- XXXXX -----

TARTA DE TRUFA O SAN MARCOS

CAFÉ Y LICORES

----- XXXXX -----

BODEGA: Tinto Ribera de Duero o Rioja

\*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos

**P.V.P. 25,00 €**

mínimo 10 personas

# MENÚ Nº 2

2018

## ENTRANTES VARIADOS:

Ensalada de canónigos, magret y micuit de pato

Croquetas de ventresca y gambas

Revuelto de bacalao con pimientos verdes

Queso de cabra templado

## A ELEGIR UN SEGUNDO:

LUBINA A LA BRASA

ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA DE ENCINA

COCHINILLO ASADO EN HORNO DE LEÑA

SECRETOS DE CERDO IBÉRICO

----- XXXXX -----

TARTA Y HELADO

CAFÉ Y LICORES

----- XXXXX -----

BODEGA: Tinto Ribera de Duero o Rioja

\*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos.

**P.V.P. 30,00 €**

mínimo 10 personas

# MENÚ nº 3 2018

## ENTRADAS DE LA CASA:

Cogollos con Anchoas artesanas  
Lechuga de Roble con Pimientos de Piquillo Confitados  
Palmíto con Mousse de Queso  
Salmón y Bacalao Macerado  
Champiñones a la Plancha  
Trigueros a la Plancha  
Gamba blanca a la Plancha

----- XXXXX -----

## A ELEGIR UN SEGUNDO:

RABO DE TORO  
LOMOS DE BACALAO CON BOLETUS  
LUBINA A LA BILBAINA  
PALETILLA DE LECHAZO ASADA EN HORNO DE LEÑA  
ENTRECOTT DE TERNERA A LA BRASA DE ENCINA

----- XXXXX -----

TARTA DE QUESO  
CAFÉ Y LICORES

----- XXXXX -----

BODEGA: Tinto Ribera de Duero o Rioja

\*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos

**P.V.P. 32,00 €**

mínimo 10 personas

# MENÚ nº 4

2018

## ENTRANTES:

Ibéricos de Bellota (jamón, chorizo salchichón, lomo)

Queso manchego

Ensalada de langostinos, aguacate y mango

Croquetas de Ventresca y Gambas

Revuelto de Morcilla

Bombón de Foie de pato con cebolla caramelizada y frambuesa

----- XXXXX -----

## A ELEGIR UN SEGUNDO:

LOMOS DE BACALAO CON BOLETUS

LUBINA A LA BILBAINA

CHULETA DE TERNERA BRASA DE ENCINA (500 grs. aprox.)

SECRETOS DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA

COCHINILLO ASADO EN HORNO DE LEÑA

----- XXXXX -----

TARTA (a elegir entre: queso, tiramisú, selva negra y hojaldre de

nata y nueces) CAFÉ Y LICORES

----- XXXXX -----

BODEGA: Tinto Ribera de Duero o Rioja

\*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos

P.V.P. 35,00 €

mínimo 10 personas

# MENÚ nº 5 2018

## ENTRANTES:

Seta rellena de bogabante  
Queso de cabra Montenebro templado  
Chípirón a la plancha encebollado  
Bombón de foie de pato con cebolla caramelizada y frambuesa

----- XXXXX -----

## A ELEGIR UN SEGUNDO:

CHULETÓN DE TERNERA A LA BRASA (700 grs. aprox.)  
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA  
COCHINILLO ASADO EN HORNO DE LEÑA  
MERLUZA A LA VASCA  
BACALAO CON BOLETUS

----- XXXXX -----

TARTA (a elegir una: de queso o hojaldre de nata y nueces)  
CAFÉ Y LICORES

----- XXXXX -----

BODEGA: Tinto Ribera de Duero o Rioja

\*Se ruega confirmación del número de segundos platos elegidos

**P.V.P. 40,00 €**

mínimo 10 personas