

MENÚ nº 1 2017

ENTRANTES:

Ensalada de queso de cabra, membrillo, manzana y pasas
Croquetas de ventresca y gambas
Revuelto de morcilla

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 2017

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 2017

ENTRADAS DE LA CASA:

Cogollos con Anchoas artesanas
Lechuga de Roble con Pimientos de Piquillo Confitados
Palmito 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 2017

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 Foei 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 2017

ENTRANTES:

Seta rellena de bogabante
Queso de cabra Montenebro templado
Chipirón 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