

.....

MENÚS TEMPORADA 2024

.....



Menú 1. Precio 46€ IVA incluido

*Aperitivos**

Talo de maíz con langostinos y crema de mostaza y sésamo

Croquetas cremosas de uvas pasas y sepia en su tinta

A compartir

Ensalada de espinacas baby, almendras, coliflor tostada y vinagreta de sardina ahumada

Crujiente de queso brie con compota de invierno y eneldo

Individual (en función de la temporada)

Crema de puerro y manzana, encurtidos y anchoa en salazón

O

Gazpacho andaluz

A elegir

Lomo de lubina, confitura de tomate y cremoso de setas con salvia

O

Carrillera ibérica a baja temperatura, patata violeta y teriyaki de sidra

Postre

Torrija de brioche, vainilla y helado de turrón

*Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco Rueda "Tierra Buena"
Tinto DO Navarra "Fortius roble"
Agua, cerveza, refrescos y café.*

**Extra 3€ por comensal para servir el aperitivo con copa de bienvenida en terraza*

--

Para grupos superiores a 30 comensales se elijará un único segundo plato.

Menú 2. Precio 53€ IVA incluido

*Aperitivos**

*Pan cristal, jamón ibérico y hummus de aguacate
Pimientos rellenos en tempura de curry y menta*

A compartir

*Ensalada de remolacha baby con verduras, garbanzos escabechados y láminas de salmón ahumado
Huevos estrellados con jamón de pato y escalivada catalana*

Individual (en función de la temporada)

*Guiso de pochas de navarra y sus manitas de cerdo
O*

Salmorejo Cordobés con tocineta y pico de gallo de anchoas

A elegir

*Rabo de toro, patata risolada y su jugo reducido al estragón
O*

Bacalao confitado en aceite de jengibre, risotto de quinoa y espárrago braseado

Postre

Pannacota, chocolate blanco y confitura de melocotón

*Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Tierra Buena"
Tinto D.O. ribera del Duero "Melior"
Agua, cerveza, refrescos y café.*

**Extra 3€ por comensal para servir el aperitivo con copa de bienvenida en terraza*

--

Para grupos superiores a 30 comensales se elijará un único segundo plato.

Menú 3. Precio 57€ IVA incluido

*Aperitivos**

*Jamón ibérico de bellota (Los Pedroches)
Queso curado en aceite "Montefrío"*

Individuales

Alcachofa confitada, foie y gratinado de ibéricos y boletus

--

Calamar de anzuelo relleno, lacado de remolacha y tierra negra

--

Crema de pepino y manzana, piñones tostados y bacalao marinado en cítricos

A elegir

Solomillo de ternera a la parrilla con su jugo reducido, queso de cabra y espinacas

O

Lomo de rodaballo a la plancha, emulsión de quisquillas y tomatitos asados al carbón

Postre

Tarta de queso hecha en casa con chocolate caliente

--

*Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Palacio de Bornos"
Tinto D.O. Rioja "Glorioso crianza"
Agua, cerveza, refrescos y café.*

**Extra 3€ por comensal para servir el aperitivo con copa de bienvenida en terraza*

--

Para grupos superiores a 30 comensales se elijará un único segundo plato.

Menú 4. Raciones al centro Precio 52€ IVA incluido

Al Centro De Mesa

Jamón ibérico de bellota (Los Pedroches) y queso curado en aceite “Montefrío”

Croquetas melosas de foie

Carpaccio de presa ibérica, rucula y crema de queso azul

Huevos rotos con calamares salteados al tomillo limón

Crema fría de melón, maíz y pistachos

Bacalao frito con emulsión de piparra vasca

Entrecote madurado de vaca Nacional (trinchado)

Surtido de pastelitos “Casa Pasteles”

--

*Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda “Tierra Buena 100%Verdejo”
Tinto D.O. Ribera del Duero “Protos joven”
Agua, cerveza, refrescos.*

**Extra 3€ por comensal para servir el aperitivo con copa de bienvenida en terraza.
(Se servirán en terraza los tres primeros aperitivos)*