

MENU 1

ENTRADAS

ENSALADA DE LANGOSTINOS CON FRUTAS TROPICALES
TABLA DE IBÉRICOS BELLOTA “ 5 JOTAS” 100 % PURO
REVUELTO DE SETAS DE TEMPORADA Y TRUFA
CRUJIENTE DE MANITAS CON BOLETUS
CROQUETAS DE CASA BLANDITAS

BACALAO DE ISLANDIA AL AJOMIEL “ Receta Original”
Ó
IBÉRICO PURO A LA PARRILLA (pluma, presa, secreto....)
Ó
COCHINILLO D.O SEGOVIA (MARCA DE GARANTÍA)

TARTA DE QUESO AL HORNO FLUIDA
Ó
COULAND DE CHOCOLATE Y LECHE

BODEGA

Agua Solan de Cabras

Vino Blanco : Joven Verdejo o Sauvignon Blanc

Vino Tinto : JF Roble 6 Meses J. Fernando

Cerveza Heineken

Café Nespresso

PRECIO: 32 € (IVA INCLUIDO)

MENU 2

ENTRADAS

ENSALADA DE TOMATES , BURRATA Y PESTO
NUESTROS IBÉRICOS BELLOTA “ 5 JOTAS” 100 % PURO
BRIOCHE DE LOMO DE ORZA Y ENCURTIDOS
MICUIT DE PATO HECHO EN CASA
PIZZA DE LANGOSTINOS TIGRE RALLADOS

BACALAO DE ISLANDIA A LA RIOJANA

Ó

CHULETICAS DE CORDERO LECHAL A LA PARRILLA

Ó

COCHINILLO ASADO D.O SEGOVIA (MARCA DE GARANTIA)

TARTA DE QUESO Y CHOCOLATE HORNEADA

Ó

SORBETE DE CACTUS Y LIMA

BODEGA

Agua Solan de Cabras

Vino Blanco : Joven Verdejo o Sauvignon Blanc

Vino Tinto : JF Roble 6 Meses J. Fernando

Cerveza Heineken

Café Nespresso

PRECIO: 33 € (IVA INCLUIDO)

MENU 3

ENTRADAS

ENSALADA DE TOMATES, BURRATA Y PESTO

**JAMON Y LOMO IBERICO BELLOTA "5 JOTAS" Y QUESO D.O LA
MANCHA**

AJO ARRIERO (PATATA, BACALAO, ...)

**BRIOCHE DE SOBRASADA DE BUEY GALLEGO MADURADO 180
DÍAS**

**TAGLIATELLE FRESCO CASERO CON LANGOSTINO, AMERICANA Y
LARDO**

SARGO A LA PARRILLA CON SU SOFRITO

Ó

BURGUER DE TXULETA DE BUEY, WAGYU Y FOIE (CON O SIN PAN)

Ó

COCHINILLO ASADO D.O SEGOVIA

MILHOJAS DE FRESAS Y CHANTILLY

Ó

HELADO DE NUTELLA Y CHOCOLATISIMO

BODEGA

Agua Solan de Cabras

Vino Blanco : Joven Verdejo o Sauvignon Blanc

Vino Tinto : JF Roble 6 Meses J. Fernando

Cerveza Heineken

Café Nespresso

PRECIO: 35 € (IVA INCLUIDO)

MENU 4

ENTRADAS

**ENSALADA DE LANGOSTINOS Y FRUTAS TROPICALES
TABLA DE IBÉRICOS BELLOTA “ 5 JOTAS” 100 % PURO
LOMO DE ORZA CON SALSA TONNATO DE PIEMONTE
CHOPITOS LIMPIOS Y PIMIENTOS DEL PADRON
CREMA DE AZAFRAN Y TRUFA CON SETAS DE TEMPORADA**

RODABALLO A LA PARRILLA

Ó

ENTRECOT DE VACA RUBIA GALLEGA

Ó

COCHINILLO ASADO D.O SEGOVIA (MARCA DE GARANTIA)

MILHOJAS DE FRESAS Y CHANTILLY

Ó

BROWNIE DE CHOCOLATE

BODEGA

Agua Solan de Cabras

Vino Blanco : Joven Verdejo o Sauvignon Blanc

Vino Tinto : JF Roble 6 Meses J. Fernando

Cerveza Heineken

Café Nespresso

PRECIO: 37 € (IVA INCLUIDO)

MENU 5

APERITIVO

ANCHOA DEL CANTÁBRICO CON RAFF Y QUESO

BRIOCHE DE RABO DE BUEY ESTOFADO

**TABLA DE IBÉRICOS BELLOTA “ 5 JOTAS” 100 % PURO Y PAN DE
CRISTAL**

GAMBA DE CRISTAL A LA ANDALUZA

CROQUETAS DE JAMON IBERICO BELLOTA D.O.

BACALAO DE ISLANDIA AL AJOMIEL GRATINADO (Receta Original)

Ó

SARGO A LA PARRILLA CON SU SOFRITO

Ó

CHULETON DE VACA MADURADA RUBIA GALLEGA

Ó

COCHINILLO ASADO D.O SEGOVIA (MARCA DE GARANTIA)

COULAND DE CHOCOLATE Y LECHE

Ó

TARTA DE QUESO AL HORNO FLUIDA

BODEGA

Agua Solan de Cabras

Vino Blanco : Joven Verdejo o Sauvignon Blanc

Vino Tinto : JF Roble 6 Meses J. Fernando

Cerveza Heineken

Café Nespresso

PRECIO: 40 € (IVA INCLUIDO)

MENU ARROCES

ENTRADAS

ENSALADA DE LANGOSTINOS Y FRUTAS TROPICALES

TABLA DE IBÉRICOS BELLOTA “ 5 JOTAS” 100 % PURO

CRUJIENTE DE MANITAS CON BOLETUS

CROQUETAS DE CASA BLANDITAS DE IBERICO DE BELLOTA

MIGAS DE CUENCA CON HUEVO

ARROZ DE NECORA, ALGAS MARINAS Y LARDO DE LA TOSCANA

Ó

ARROZ DE BOGAVANTE (Suplemento de 5 €/persona)

Ó

ARROZ DE COLA DE BUEY RUBIA GALLEGA

Ó

ARROZ DE POLLITO DE CORRAL Y CONEJO DE MONTE

TARTA DE QUESO AL HORNO FLUIDA

Ó

COULAND DE CHOCOLATE Y LECHE

BODEGA

Agua Solan de Cabras

Vino Blanco : Joven Verdejo o Sauvignon Blanc

Vino Tinto : JF Roble 6 Meses J. Fernando

Cerveza Heineken

Café Nespresso

PRECIO: 27 € (IVA INCLUIDO)