

Menü para grupos

2018 -2019

MENÚ 28€ (IVA INCLUIDO)

Platos al centro a compartir: (1 plato cada 4 personas)

Aperitivo: Saquitos de bogavante y piruleta de langostino marinado.

- Delicias de crema de queso con salmón ahumado.
- Alcachofas albardadas sobre pisto manchego.
 - Huevos rotos con lomo de orza.
- Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada y ensalada.
 - Brocheta de solomillo con patatas.
 - Degustación de postres de la casa.

Vino de la casa, agua, pan y café.

MENÚ 33€ (IVA INCLUIDO)

Platos al centro a compartir: (1 plato cada 4 personas)

Aperitivo: Saquitos de bogavante y piruleta de langostino marinado.

- Falso ceviche de langostinos, tomate cherry, cebolla roja y cítricos.
 - Buñuelos de bacalao sobre algas de wakame.
 - Revuelto de morcilla con manzana.
 - Sorbete helado.

· Plato principal a elegir:

- Muslo de pato confitado con peras al foie.
- Corvina al horno con verduras.

Degustación de postres de la casa.
Vino de la región, agua y pan y café.

MENÚ 39€ (IVA INCLUIDO)

Platos al centro a compartir: (1 plato cada 4 personas)

Aperitivo: Saquitos de bogavante y piruleta de langostino marinado.

- Surtido de Jamón ibérico y queso manchego.
 - Ensalada templada de magret de pato.
- Vieiras a la plancha sobre pisto manchego.
 - Gambones a la plancha.
 - Sorbete helado.

Plato principal a elegir:

- Lomo de atún a la plancha con algas de wakame.
- Cochinillo asado deshuesado con salsa de hierbabuena.
- Entrecot de ternera con salsa al gusto.

Degustación de postres de la casa y café.
Vino tinto de la región y Blanco verdejo de Rueda.