

MENU N° 1

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Nuestros aperitivos (Paté de ave y Bienmesabe)

Revuelto de Bacalao con patatas paja y aceite de aceituna negra

Ensalada de queso Provolone a la parrilla

PLATO PRINCIPAL

(A elegir en el momento)

Lomitos de Rape a la Romana con salsa de Txangurro

O

Ternera "Angus" al Grill con patatas a las hierbas provenzales

O

Risotto "Carbonara" con crujientes de bacon

POSTRE

Trilogía de frutas con sorbete de limón y frambuesa

VINO: MESTA 2016 D.O. UCLÉS
Bodegas FONTANTA 100% Tempranillo

PRECIO POR PERSONA: 37,00 € + 10% I.V.A.

**El precio no incluye café (+2.50€)*

MENU N° 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Nuestros aperitivos (Paté de ave y Bienmesabe)

Huevos rotos con chipirones y pimientos de padrón

Bolsita rellena de crema de queso y gambas con salsa de piquillos

PLATO PRINCIPAL

(A elegir en el momento)

Corvina a la parrilla con vinagreta templada de boletus

○

Entrecote de Cebón al Grill con patatas fritas

○

Arroz marinero con sepia al Grill

POSTRE

Capricho de yogur griego con compota de manzana

VINO: MESTA 2016 D.O. UCLÉS
Bodegas FONTANA 100% Tempranillo

PRECIO POR PERSONA: 39,50 € + 10% I.V.A.

**El precio no incluye café (+2.50€)*

MENU N° 3

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Nuestros aperitivos (Mouse de foie y Bienmesabe)

Cecina aliñada D.O. León con pan cristal y pulpa de tomate

ENTRADA DEGUSTACIÓN INDIVIDUAL

- Crujiente de pollo de corral con coulis de mango
- Mini-Rueda de queso de cabra con mermelada de tomate
 - Croquetón de rabo de toro

PLATO PRINCIPAL

(A elegir en el momento)

Lomitos de Rape a la Romana con salsa de Txangurro

○

Merluza a la Bilbaina de langostinos y alcachofas crujientes

○

Medallones de Solomillo Ibérico con puré de pera al vino tinto

○

Entrecot de cebón al Grill con patatas fritas

POSTRE

Mousse de chocolate negro relleno de helado de cacao y naranja
Sanguina

VINO: MESTA 2016 D.O. UCLÉS

Bodegas FONTANA 100% Tempranillo

PRECIO POR PERSONA: 42,50 € + 10% I.V.A.

*El precio no incluye café (+2.50€)