



MENUS TIPICOS **TEMPORADA 2018**

Nº5

Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico bellota

Queso Manchego curado en manteca

Ensalada de pimientos asados en carbón con ventresca de bonito

Delicias de cabrales

Croquetas caseras de boletus

Revuelto de ajetes, setas y piñones

Crema de calabaza con crujiente de jamón ibérico

Dorada al horno con patatas a lo pobre

Tarta Sacher con nueces caramelizadas

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto Roble D.O. Ribera del duero

Cava

Café e infusiones

Chupito de orujos

Nº6

Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico bellota

Queso Manchego curado en manteca

Ensalada de perdiz escabechada con queso de cabra y nueces

Parillada de verduras frescas

Calamares a la andaluza

Croquetas caseras de gambas

Caldo de codillo ibérico

Merluza de pincho con almejas en salsa verde

Tarta Sacher con nueces caramelizadas

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto Roble D.O. Ribera del duero

Cava

Café e infusiones

Chupito de orujos



MENUS TÍPICOS TEMPORADA 2018

Nº7

Aperitivos

- Jamón y lomo Ibérico bellota*
Queso Manchego curado en manteca
Buñuelos de bacalao
Croquetas caseras de jamón ibérico
Revuelto de ajetes, setas y piñones

Cocktail de langostinos y manzana con salsa rosa

Solomillo de buey con guarnición

Tarta Ponche Segoviano

Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto Roble D.O. Ribera del duero
Cava
Café e infusiones
Chupito de orujos

Nº8

Aperitivos:

- Jamón y lomo Ibérico bellota*
Queso Manchego curado en manteca
Delicias de cabrales
Calamar de potera con Ali-oli
Croquetas caseras de boletus

Pastel de merluza y puerros con salsa de setas

Cordero lechal o cochinillo asados en carbón con patatas panaderas

Tarta Ponche Segoviano

Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto Roble D.O. Ribera del duero
Cava
Café e infusiones
Chupito de orujos