

MENÚS TAPAS TÍPICAS

TEMPORADA 2019



TAPAS

Aperitivos:

Combinado de ibéricos de bellota

(jamón y lomo ibéricos bellota y queso manchego curado en manteca)

Anchoas en salazón

Moje Manchego

Cojonudo (tosta de tomate rallado, jamón ibérico y huevo de codorniz)

Tosta de chipirón con tomate romesco

Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada

Callos a la madrileña

Morcilla de las Navas

Tortilla Española

Calamares romana

Patatas revolconas con sus torreznos

Croquetas caseras de gambas

Tarta Sacher con nueces caramelizadas

Vino del Mesón y agua mineral

Café

Chupito de licor 33 euros

+10% de IVA

Nota: suplemento con vino Rioja crianza, 3 euros/persona - Suplemento tarta pastelera 2 euros/persona

La agencia deberá avisar con 24 horas de antelación cualquier cambio en el número de comensales contratados, en caso contrario el restaurante no se hará cargo de los comensales no asistentes