

MENÚS TÍPICOS

TEMPORADA 2019



Nº1

Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico bellota

Queso Manchego curado en manteca

Ensalada de pimientos asados en carbón con ventresca de bonito

Revuelto de ajetes, setas y piñones

Croquetas caseras de gambas

Crema de calabaza con crujiente de jamón

Entrecot de buey a la pimienta o cabrales

Tarta Sacher con nueces caramelizadas

Vino del Mesón y agua mineral

Café

Chupito de licor **36 euros**

+10% de IVA

Nº2

Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico bellota

Queso Manchego curado en manteca

Ensalada de pimientos asados en carbón con ventresca de bonito

Revuelto de ajetes, setas y piñones

Croquetas caseras de gambas

Caldó de codillo ibérico

Merluza en salsa verde con almejas

Tarta Sacher con nueces caramelizadas

Vino del Mesón y agua mineral

Café

Chúpito de licor **36 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

MENÚS TÍPICOS

TEMPORADA 2019



Nº3

Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico bellota
Queso Manchego curado en manteca
Parillada de verduras frescas
Chipirones encebollados
Croquetas caseras de boletus

Ensalada de la huerta

Cordero lechal o cochinitillo asados en carbón con patatas panaderas

Tarta Sacher con nueces caramelizadas

Vino del Mesón y agua mineral

Café

Chupito de licor **39 euros**

+10% de IVA

Nº4

Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico bellota
Queso Manchego curado en manteca
Ensalada de perdiz escabechada, con queso de cabra y nueces
Calamar de potera con ali oli
Croquetas caseras de boletus

Crema de necoras

Solomillo de Buey a la plancha de carbón con guarnición

Tarta Sacher con nueces caramelizadas

Vino del Mesón y agua mineral

Café

Chúpito de licor **40 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