

# 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*

*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*