

# 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*

### 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*

*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*



### 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*

*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*