

# MENÚS TÍPICOS

## TEMPORADA 2020



### 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 a la pimienta o cabrales con patatas panaderas*

*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 2020



### 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 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*