



MENUS TÍPICOS **TEMPORADA 2023**

Nº5

Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico bellota

Queso Manchego curado en manteca

Ensalada de pimientos asados en carbón con ventresca de bonito

Croquetas caseras de boletus

Revuelto de ajetes, setas y piñones

Crema de calabaza con crujiente de jamón ibérico

Dorada al horno con patatas a lo pobre

Tarta Sachert con fresas en almibar

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto Roble D.O. Ribera del duero

Cava

Café e infusiones

Chupito de orujos52 euros+ 10% IVA

Nº6

Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico bellota

Queso Manchego curado en manteca

Ensalada de perdiz escabechada con queso de cabra y nueces

Calamares a la andaluza

Croquetas caseras de gambas

Caldo de codillo ibérico

Merluza de pincho con almejas en salsa verde

Tarta Sachert con fresas en almibar

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto Roble D.O. Ribera del duero

Cava

Café e infusiones

Chupito de orujos52 euros+ 10% IVA



MENUS TÍPICOS **TEMPORADA 2023**

Nº7

Aperitivos

Jamón y lomo Ibérico bellota

Queso Manchego curado en manteca

Chipirones encebollados

Croquetas caseras de jamón ibérico

Revuelto de ajetes, setas y piñones

Cocktail de langostinos y manzana con salsa rosa

Solomillo con guarnición

Tarta Ponche Segoviano

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto Roble D.O. Ribera del duero

Cava

Café e infusiones

Chupito de orujos55 euros+ 10% IVA

Nº8

Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico bellota

Queso Manchego curado en manteca

Delicias de cabrales

Pata de pulpo a la brasa con patatas revolconas

Croquetas caseras de boletus

Pastel de merluza y puerros con salsa de setas

Cordero lechal o cochinillo asados en carbón con patatas panaderas

Tarta Ponche Segoviano

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto Roble D.O. Ribera del duero

Cava

Café e infusiones

Chupito de orujos57 euros+ 10% IVA