

## Menú Navidad



APERITIVO Paté casero. **ENTRANTES** Surtido de ibéricos y queso manchego. PARA CADA 4 Croquetas caseras de jamón. PERSONAS Pimientos del piquillo rellenos de marisco. Entrecot de ternera a la brasa

con patatas panaderas. SEGUNDOS A Solomillo de cerdo con salsa a ELEGIR la pimienta verde. Dados de rape en salsa marinera.

> Profiteroles rellenos de natay POSTRE bañados en chocolate caliente.

> > BEBIDAS Vino tinto Tierra de Castilla. Agua Mineral. Cava o sidra. Café o infusión.

> > > PRECIO 28€



## Menú Navidad



APERITIVO	Paté casero.
ENTRANTES PARA CADA 4 PERSONAS	Surtido de ibéricos y queso manchego. Croquetas caseras de jamón. Chipirones sobre cama de cebolla confitada. Ensalada de queso de cabra y frutas de temporada.
SEGUNDOS A ELEGIR	Chuletónde ternera a la brasa (500gr) Lenguado relleno. Secreto ibérico a la brasa con toque de higo.

POSTRE

Tarta de queso manchego.

BEBIDAS Vino tinto Tierra de Castilla. Agua Mineral. Cava o sidra. Café o infusión.

PRECIO 32€



POSTRE

Tarta de milhojas y crema.

SEBIDAS Vino tinto Tierra de Castilla.
SEBIDAS Vino blanco Tierra de Castilla
Agua Mineral.
Cava o sidra.
Café o infusión.

PRECIO 36€





Anchoa al ajo.

ENTRANTES
PARA CADA 4
Croquetas de gambas.
PERSONAS
Degustación de jamón y queso.
Timbal de huevos rotos con
crema de boletus.

SEGUNDOS A
Paletilla de lechal asada con patatas
panaderas.
Merluza D'ascuas en salsa marinera.
Solomillo de ternera a la parrilla.
Rodaballo al horno en salmorejo de pimientos y su jugo.

## POSTRE

Coulant de chocolate negro.

BEBIDAS Vino tinto Tierra de Castilla.
Vino blanco Tierra de Castilla
Agua Mineral.
Cava o sidra.
Café o infusión.

PRECIO 42€