

Los menús son flexibles para poder ajustarse a sus necesidades.

Se elijará un único menú por grupo.

Para grupos con menú concertado, se pide un 20% de señal del total de la reserva (menú elegido x número de personas) que se descontará del total de la factura el mismo día y será devuelto en caso de anulación hasta 48 horas antes de su comida o cena.

Los menús que llevan el segundo plato “a elegir” podrán disfrutar de un 10% de descuento si se nos comunica la elección de dichos platos con 48h de antelación.

También le informamos que el día de su comida o cena se cobrarán todos los menús confirmados hasta 24 horas antes (también en el caso de ser más personas se cobrarán todos los menús)

Si necesita cualquier aclaración no dude en ponerse en contacto. 923217868

## **Menú 1:**

Consomé al Jerez con virutas de jamón

### **Entrantes para compartir:**

Lengua ibérica al vino tinto de la Sierra

Croquetas caseras de Jamón y Farinato

### **1er Plato principal**

Bacalao Valencia en salsa marinera

### **2o Plato principal**

Carrillada de ternera estofada con ciruelas pasas

**Postre:** Tarta de Queso fresco con Arándanos

### **Vino (1bot/3pax) :**

Tablao (100% tempranillo)

Pan, Agua, Café y perrunillas

**36.30 €**

## **Menú 2:**

### **Entrantes para compartir:**

Lengua ibérica al vino tinto de la Sierra

Ensalada Primavera (Bonito Artesano)

Calamares frescos fritos a la Andaluza

### **Segundo, a elegir entre:**

Carrillada de ternera estofada con ciruelas pasas

Entrecot de ternera a la plancha

1/2 Perdiz estofada a la antigua

Bacalao Valencia con huevo y pimiento rellenos

Salmón a la Plancha

**Postre:** Milhojas de crema y nata

**Vino (1bot/3pax) :**

Tablao (100% tempranillo)

Pan, Agua, Café y perrunillas

**40.80€**

### **Menú 3:**

#### **Entrantes para compartir:**

Ensalada de Canónigos y Salmón ahumado con Queso Blanco de la Sierra

Revuelto de patatas a lo pobre

Trigueros a la plancha con Jamón Ibérico de Bellota

#### **Segundo, a elegir entre:**

Solomillo de Jabalí albardado con beicon y salsa PX

Capón de Campo en pepitoria

Receta Antigua

Lomo de Bacalao a la Plancha

Chipirones en su Tinta con Arroz Blanco

**Postre:** Tarta de Yema Tostada

#### **Vino (1bot/3pax) :**

Cepa Gavilán D.O. Ribera del Duero

Pan, Agua, Café y perrunillas

**44.60 €**

## **Menú 4**

### **Entrantes para compartir:**

Jamón ibérico de bellota

Paté de lechazo churro con orujo

Revuelto de Bacalao con Pasas y Piñones

### **Segundo, a elegir entre:**

Solomillo de Ternera a la Plancha

Rabo de toro estofado

Perdiz estofada a la antigua

Merluza a la plancha o a la cazuela

Cocochas de bacalao en salsa marinera

**Postre:** Tortel de hojaldre relleno de crema pastelera y cubierto de chocolate caliente

**Vino (1bot/3pax) :** Azpilicueta

Crianza (D.O.Ca. Rioja)

Pan, Agua, Café y perrunillas

**48.30€**