

Menús Especiales

Día de Reyes

2017



Menú 1

Aperitivos y Snacks

Torreznos adobados
Mousse de patatera con pan crujiente
Capuccino de tomate con espuma suave
de Torta, trufada, acompañado de migas crujientes con higos

Individual

Jamón ibérico D.O., lomo ibérico D.O., chorizo ibérico D.O., queso curado y Torta del Casar D.O.

Para compartir

Lasaña ibérica con bechamel de coco albahaca y tomate confitado
Langostinos fritos con albahaca y mayonesa de kimchee

Plato principal (a elegir uno)

Merluza especial de la casa rellena de jamón ibérico, fondo de cebolla pochada, salsa de champiñones y tempura de verduras
Solomillo de cerdo especial de la casa relleno de trigueros, Torta del Casar y nuestra salsa
Secreto ibérico de bellota ahumado con pimientos y fritas caseras

Postre

Surtido especial de la casa (todo elaborado por nosotros)

Precio: 37€

Menú 2

Aperitivos y Snacks

Torreznos adobados
Mousse de patatera con pan crujiente
Capuccino de tomate con espuma suave
de Torta, trufada, acompañado de migas crujientes con higos

Individual

Jamón ibérico D.O., lomo ibérico D.O., chorizo ibérico D.O., queso curado y Torta del Casar D.O.

Para compartir

Coca caramelizada de virutas de foie, magret de pato, dados de manzana, vinagreta de mostaza antigua y miel de lbores
Boletus confitados y laminados con Pedro Ximénez y cebolla caramelizada a la crema

Plato principal (a elegir uno)

Taco de bacalao fresco gratinado sobre jugo de cerdo ibérico
Pluma ibérica asada con jugo de carne y verduritas baby
Lomo de ternera fileteado con aceite de patatera ibérica

Postre

Surtido especial de la casa (todo elaborado por nosotros)

Precio: 42€

*IVA incluido

Menú 3

Aperitivos y Snacks

Torreznos adobados

Mousse de patatera con pan crujiente

Capuccino de tomate con espuma suave de Torta, trufada,
acompañado de migas crujientes con higos

Para compartir

Jamón ibérico D.O., lomo ibérico D.O., chorizo ibérico D.O., queso curado y
Torta del Casar D.O. con pan cristal

Tataki de atún rojo con vinagreta de tomate y reducción de chiles y frambuesas

Flores de alcachofas asadas con yema trufada y jamón ibérico

Plato principal (a elegir uno)

Lubina salvaje confitada con verduritas y salsa de ajillo

Vieiras asadas con ragout de chipirones, boletus y langostinos

Solomilo de ternera de Extremadura con foie, toffee de vinagre de Jerez,

Pedro Ximénez y chips de vegetales

Solomillo de ternera de Extremadura con aove y escamas de sal

Postres

Surtido especial de la casa (todo elaborado por nosotros)

Precio: 50€

Menú Infantil

Combi de escalope de Cerdo con croquetas de jamón ibérico y patatas fritas

Agua y Refrescos

Precio: 18€

Todos los menús incluyen:

Vino Tinto Ribera del Duero. Finca Resalso - Vino blanco Ribera del Guadiana Dulce Eva semi

Pan - Agua - Cerveza - Refrescos

Licores con o sin alcohol - Café

Para Claudio

*IVA incluido

