

MENÚ Nº 1

ENTRANTES (Cada 4 personas)

*Paté casero de perdiz
Croquetas de jamón ibérico y crujiente de yuca
Salteado de setas y gambas con huevo roto*

SEGUNDO (A elegir previo aviso)

*Suprema de Bacalao a la Vizcaína.
Presa Ibérica con salsa de queso Idiazábal.*

POSTRE

Tarta casera de chocolate blanco con frutos rojos

BEBIDAS

Vino tinto de nuestra región, agua mineral, cerveza o refresco y café

35,00 € (IVA Incluido)

*Calle Montiel s/n
Teléfono reservas: 926.92.35.35*

*asadorsanhuberto@gmail.com
www.asadorsanhuberto.es*

MENÚ Nº 2

ENTRANTES (Cada 4 personas)

*Paté casero de perdiz
Ensalada de tomate, ventresca y queso parmesano
Crujientes de queso frito y confitura de frutos rojos
Revuelto de verduritas naturales y gambas.*

SEGUNDO (A elegir previo aviso)

*Dorada a la espalda Bermeo
Bacalao confitado en suave escabeche de verduritas.
Lomo de ciervo con salsa de grosellas.
Carrillera de ternera con reducción de oporto*

POSTRE

Tarta de queso manchego con glaseado de frambuesa.

BEBIDAS

Vino tinto de nuestra región, cerveza o refresco, agua mineral y café

40,00 € (IVA Incluido)

*Calle Montiel s/n
Teléfono reservas: 926.92.35.35*

*asadorsanhuberto@gmail.com
www.asadorsanhuberto.es*

MENÚ Nº 3

ENTRANTES (Cada 4 personas)

*Caña de lomo ibérico y queso manchego
Terrina de foie con láminas de chocolate
Croquetas caseras
Fritura de cazón adobado*

SEGUNDO (A elegir previo aviso)

*Suprema de dorada con salsa de anchoas
Bacalao confitado en escabeche suave de verduras
Entrecot de ternera a la pimienta
Presa ibérica con salsa de mostaza antigua.*

POSTRE

Tarta de queso manchego con glaseado de frambuesa.

BEBIDAS

Vino tinto de nuestra región, cerveza o refresco, agua mineral y café

45.00 € (IVA Incluido)

*Calle Montiel s/n
Teléfono reservas: 926.92.35.35*

*asadorsanhuberto@gmail.com
www.asadorsanhuberto.es*

MENÚ Nº 4

ENTRANTES (Cada 4 personas)

*Caña de lomo ibérico y queso curado manchego
Croquetas caseras
Crujientes de queso frito y confitura de frutos rojos*

SEGUNDO

Suprema de bacalao Club Ranero.

TERCERO

Solomillo de ternera (150 grs) con foie caramelizado.

POSTRE

Cre moso de chocolate con helado de leche quemada.

BEBIDAS

Vino tinto de nuestra región, cerveza o refresco, agua mineral y café

50,00 € (IVA Incluido)

*Calle Montiel s/n
Teléfono reservas: 926.92.35.35*

*asadorsanhuberto@gmail.com
www.asadorsanhuberto.es*

MENÚ Nº 5

ENTRANTES (Cada 4 personas)

*Caña de lomo ibérico y queso curado manchego
Paté casero de perdiz
Langostinos cocidos dos salsas
Croquetas caseras de boletus*

SEGUNDO

*Paletilla y pierna de cordero lechal asadas en horno de leña
ó
Cochinillo tostón asado al estilo Castellano*

POSTRE

Tarta de queso con sirope de frambuesa.

BEBIDAS

Vino tinto de nuestra región, cerveza o refresco, agua mineral y café

55,00 € (IVA Incluido)

*Calle Montiel s/n
Teléfono reservas: 926.92.35.35*

*asadorsanhuberto@gmail.com
www.asadorsanhuberto.es*

MENÚ Nº 6

ENTRANTES (Cada 4 personas)

*Jamón ibérico de bellota, caña de lomo ibérico y queso curado manchego.
Croquetas caseras*

SEGUNDO

*Parrillada de marisco:
2 Carabínero
3 Langostinos
4 Gambas blancas de Huelva*

TERCERO

Paletilla y pierna de cordero lechal asada en horno de leña

O

Cochinillo tostón al estilo Castellano

POSTRE

Tarta de queso manchego con glaseado de frambuesa.

BEBIDAS

Vino tinto de nuestra región, cerveza o refresco, agua mineral y café

75.00€ (IVA Incluido)

*Calle Montiel s/n
Teléfono reservas: 926.92.35.35*

*asadorsanhuberto@gmail.com
www.asadorsanhuberto.es*