

MENÚ Nº 1

ENTRANTES (Para 4 personas)

*Paté casero de perdiz
Croquetas caseras 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 queso con glaseado de frambuesa

BEBIDAS

*Vino tinto de nuestra región y agua mineral (Para 4 personas)
Cerveza o refresco, café y licor*

35,00 € (IVA Incluido)

MENÚ Nº 2

ENTRANTES (Para 4 personas)

*Paté casero de perdiz
Ensalada de tomate, ventresca y queso parmesano
Crujientes de queso frito y confitura de frutos rojos
Croquetas caseras con crujiente de yuca*

SEGUNDO (A elegir previo aviso)

*Dorada a la espalda Bermeo
Bacalao confitado en escabeche suave con 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 y agua mineral (Para 4 personas)
Cerveza o refresco, café y licor*

40,00 € (IVA Incluido)

*Calle Montiel s/n
Teléfono reservas: 926.92.35.35*

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

MENÚ Nº 3

ENTRANTES (Para 4 personas)

*Caña de lomo ibérico y queso manchego
Paté casero de perdiz
Hojitas de bacalao con tomate fresco y ajillo
Croquetas caseras y crujiente de yuca*

SEGUNDO (A elegir previo aviso)

*Bacalao confitado en escabeche suave con verduras
Salmón Noruego a la naranja
Entrecot de ternera a la pimienta verde
Presa ibérica con salsa de queso Idiazabal*

POSTRE

Tarta de queso manchego con glaseado de frambuesa.

BEBIDAS

*Vino tinto de nuestra región y agua mineral (Para 4 personas)
Cerveza o refresco, café y licor*

45.00 € (IVA Incluido)

*Calle Montiel s/n
Teléfono reservas: 926.92.35.35*

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

MENÚ N° 4

ENTRANTES (Para 4 personas)

*Caña de lomo ibérico y queso curado manchego
Terrina de foie con láminas de chocolate
Croquetas caseras con crujiente de yuca*

SEGUNDO

Suprema de bacalao con tomate confitado y acelgas

TERCERO

Solomillo de ternera (150 grs) con pimienta verde

POSTRE

Tarta casera de chocolate al brandy

BEBIDAS

*Vino tinto de nuestra región y agua mineral (Para 4 personas)
Cerveza o refresco, café y licor*

50,00 € (IVA Incluido)

*Calle Montiel s/n
Teléfono reservas: 926.92.35.35*

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

MENÚ Nº 5

ENTRANTES (Para 4 personas)

*Jamón Ibérico de bellota y queso artesano curado manchego
Hojitas de bacalao con tomate fresco y ajillo
Langostinos cocidos dos salsas
Croquetas caseras y crujiente de yuca*

SEGUNDO

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

POSTRE

Tarta de casera de manzana

BEBIDAS

*Vino tinto de nuestra región y agua mineral (Para 4 personas)
Cerveza o refresco, café y licor*

55,00 € (IVA Incluido)

MENÚ Nº 6

ENTRANTES (Para 4 personas)

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

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
ó
Cochinillo tostón al estilo Castellano*

POSTRE

Semifrio de requesón con piñones al aroma de orujo y yema tostada

BEBIDAS

*Vino tinto de nuestra región y agua mineral (Para 4 personas)
Cerveza o refresco, café y licor*

75.00€ (IVA Incluido)