

MENÚ CELEBRACIÓN Nº 1

ENTRANTES (Para 4 personas)

Paté casero de perdiz y confitura de frutos rojos
Ensalada de tomate, ventresca y parmesano con vinagreta de frambuesa
Croquetas caseras con crujiente de yuca
Morcilla de burgos

SEGUNDO (A elegir previo aviso)

Dorada en salsa anchoas.
Bacalao confitado en escabeche suave con verduritas.
Lomo de ciervo con salsa de grosellas.
Presa ibérica de cerdo con salsa de queso Idiazabal.

POSTRE

Tarta de queso manchego con glaseado de frambuesa.

BEBIDAS

Vino tinto de nuestra región y agua mineral
Cerveza o refresco y café

40,00 € (IVA Incluido)

MENÚ CELEBRACIÓN Nº 2

ENTRANTES (Para 4 personas)

Caña de lomo ibérico y queso artesano curado manchego
Hojitas de bacalao con tomate fresco y ajillo
Langostinos hervidos
Calamares a la andaluza

SEGUNDO (A elegir previo aviso)

Merluza de pincho del Cantábrico a la espalda Bermeo.
Salmón Noruego a la naranja.
Entrecot de carne roja a la pimienta verde.
Milhoja de rabo de toro con queso manchego.

POSTRE

Tarta de queso manchego con glaseado de frambuesa.

BEBIDAS

Vino tinto de nuestra región y agua mineral
Cerveza o refresco y café

45.00 € (IVA Incluido)

MENÚ CELEBRACIÓN Nº 3

ENTRANTES (Para 4 personas)

Caña de lomo ibérico de bellota.
Hojitas de bacalao con tomate fresco y ajillo.
Terrina de foie con láminas de chocolate y confitura.
Boquerones marinados fritos en tempura.

SEGUNDO (A elegir previo aviso)

Merluza de pincho del cantábrico a la espalda bermeo.
Salmon noruego a la naranja.
Cochinillo asado al estilo castellano.
Paletilla/Pierna de lechal asada en horno de leña.

POSTRE

Tarta casera de manzana.

BEBIDAS

Vino tinto de nuestra región y agua mineral
Cerveza o refresco y café

50.00 € (IVA Incluido)

MENÚ CELEBRACIÓN Nº 4

ENTRANTES (Para 4 personas)

Jamón ibérico de bellota y queso artesano curado manchego
Terrina de foie con láminas de chocolate
Langostinos y gambas de Huelva cocidos
Croquetas caseras con crujiente de yuca

SEGUNDO (A elegir previo aviso)

Salmón Noruego a la naranja.
Merluza a la marinera.
Cochinillo confitado con puré de manzana y panaderas.
Solomillo de ternera a la pimienta verde.

POSTRE

Lingote de chocolate y almendras con sorbete de frambuesa

BEBIDAS

Vino tinto de nuestra región y agua mineral
Cerveza o refresco y café

55,00 € (IVA Incluido)

MENÚ CELEBRACIÓN Nº 5

ENTRANTES (Para 4 personas)

Jamón Ibérico de bellota, caña de lomo de bellota y queso curado manchego
Hojitas de bacalao con tomate fresco y ajillo
Langostinos cocidos dos salsas
Chipirón relleno de rebozuelos y gambas con vinagreta

SEGUNDO

Paletilla de cordero lechal asada en horno de leña
ó
Cochinillo tostón asado al estilo Castellano

POSTRE

Lingote de chocolate y almendras con sorbete de frambuesa

BEBIDAS

Vino tinto de nuestra región y agua mineral
Cerveza o refresco y café

60,00 € (IVA Incluido)

MENÚ CELEBRACIÓN Nº 6

ENTRANTES (Para 4 personas)

Jamón ibérico de bellota, caña de lomo ibérico y queso curado manchego
Hojitas de bacalao con tomate fresco y ajillo

ENTRANTE (Individual)

Parrillada de marisco:
2 Carabineros
3 Langostinos
4 Gambas blancas de Huelva

TERCERO

Paletilla de cordero lechal asada en horno de leña
ó
Cochinillo tostón al estilo Castellano

POSTRE

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

BEBIDAS

Vino blanco y tinto de nuestra región y agua mineral
Cerveza o refresco y café

80.00€ (IVA Incluido)