

Menú nº1

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 y café

40,00 € (IVA Incluido)

Menú nº2

ENTRANTES (Para 4 personas)

Caña de lomo ibérico y queso manchego
Paté casero de perdiz
Croquetas caseras y crujiente de yuca
Morcilla de Burgos

SEGUNDO (A elegir previo aviso)

Bacalao confitado en escabeche suave con verduras
Salmón Noruego a la naranja
Entrecot de ternera a la parrilla con sal de escamas
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 y café

45.00 € (IVA Incluido)

Calle Montiel s/n
Teléfono reservas: 926.92.35.35

asadorsanhuberto@gmail.com
www.asadorsanhuberto.es

Menú nº3

ENTRANTES (Para 4 personas)

Caña de lomo ibérico
Hojitas de bacalao con tomate fresco y ajillo
Terrina de foie con láminas de chocolate y confitura
Calamar nacional a la andaluza

SEGUNDO

Merluza de pincho del cantábrico a la espalda bermeo.
Salmon noruego a la naranja.
Milhoja de rabo de toro con queso manchego
Solomillo de ternera a la pimienta verde

POSTRE

Tarta casera de manzana

BEBIDAS

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

50,00 € (IVA Incluido)

Menú nº4

ENTRANTES (Para 4 personas)

Caña de lomo Ibérico de bellota y queso artesano curado manchego
Croquetas caseras y crujiente de yuca
Calamar nacional a la andaluza

SEGUNDO

Suprema bacalao confitado en escabeche de verduritas

TERCERO

Solomillo de ternera (150 grs) con pimienta verde

POSTRE

Tarta de queso manchego con glaseado de frambuesa.

BEBIDAS

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

55,00 € (IVA Incluido)

Menú nº5

ENTRANTES (Para 4 personas)

Jamón ibérico de bellota y queso curado manchego.
Langostinos de San Lúcar hervidos
Croquetas caseras y crujiente de yuca
Pulpo a la gallega

SEGUNDO

Paletilla de cordero lechal asada en horno de leña
Cochinillo tostón al estilo castellano
Merluza de pincho a la espalda Bermeo
Atún rojo a su punto con salsa soja

POSTRE

Tarta casera de manzana

BEBIDAS

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

60.00€ (IVA Incluido)

Calle Montiel s/n
Teléfono reservas: 926.92.35.35

asadorsanhuberto@gmail.com
www.asadorsanhuberto.es

Menú 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

75.00€ (IVA Incluido)

Calle Montiel s/n
Teléfono reservas: 926.92.35.35

asadorsanhuberto@gmail.com
www.asadorsanhuberto.es