

Entante individual

*Blinis con queso fundido y jamón ibérico*

Platos a compartir

*Ensalada con queso de cabra, frutos secos y  
cebolla caramelizada*

*Revuelto de bacalao dorado estilo portugués*

*(1 plato cada 4 personas)*



*Carrilleras de ibérico en su jugo*

*ó*

*Lomo de salmón al horno con salsa de cava*

*ó*

*Entrecot de buey a la plancha*



*Postre casero a elegir*

*Café o infusiones*

*Vino Tinto Viñapeña y agua mineral*

*Menú nº1. PRECIO: 16 €*

*(Iva incluido)*

*Entrantes para compartir*

*Mezclum de lechuga con lascas de jamón y foie  
Embutidos de Salamanca y Queso de Hinojosa  
Selección de Croquetas caseras y calamares  
Revuelto de morcilla y pimientos*

*(1 plato cada 4 personas)*



*Codillo asado en su jugo*

*ó*

*Lomos de bacalao a la vizcaína*

*ó*

*Cruceta de ibérico con majadillo serrano*



*Postre casero a elegir*

*Café o infusiones  
Vino Tinto Viñapeña y agua mineral*

*Menú nº2. PRECIO: 17 €*  
*(Iva incluido)*

*Entrante individual*

*Vieira rellena a la provenzal*

*Para compartir*

*Ensalada templada de verduras y bacon crujiente*

*Revuelto de espárragos trigueros y gambas*

*(1 plato para cada 4 personas)*



*Solomillo ibérico estilo Wellington*

*ó*

*Lomos de lubina a la espalda*

*ó*

*Entrecot de Buey a la plancha*



*Postre casero a elegir*

*Café o infusiones*

*Vino Viñapeña y agua mineral*

*Menú nº3. PRECIO: 18,50. -€*

*(Iva incluido)*

*Entrantes para compartir*

*Verduras en tempura con langostinos*

*Revuelto de farinato y patata paja*

*Pimientos del piquillo rellenos de bacalao y gambas*

*Ensalada de ventresca de atún y pimientos*

*(1 plato para cada 4 personas)*



*Tostón cuchifrito estilo tradicional*

*ó*

*Solomillo ibérico con salsa de queso*

*ó*

*Dorada al horno con toque de limón*



*Postre casero a elegir*

*Café o infusiones*

*Vino Viñapeña y agua mineral*

*Menú nº4. PRECIO: 22. -€*

*(Iva incluido)*

1º Plato

*Hojaldre relleno de setas con salsa de queso*

*Platos para compartir*

*Selección de ibéricos y queso de Hinojosa*

*Ensalada templada marinera*

*(1 plato para cada 4 personas)*



*Tostón asado con patata panadera*

*ó*

*Chuletillas de cordero a la plancha*

*ó*

*Rodaja de merluza a la vasca*



*Postre casero a elegir*

*Café o infusiones*

*Vino Viñapeña y agua mineral*

*Menú nº5. PRECIO: 22. -€*

*(Iva incluido)*

## 1º Plato

*Creppe de piña con ahumados y toque de balsámico*

### Platos para compartir

*Ensalada de escabeche y pimiento con aliño*

*Embutidos de Guijuelo y Queso de Hinojosa*

*(1 plato para cada 4 personas)*



*Pierna de cordero con patata panadera*

*ó*

*Chuletón de buey a la plancha*

*ó*

*Lomo de merluza estilo Wellington*



*Postre casero a elegir*

*Café o infusiones*

*Vino Viñapeña y agua mineral*

*Menú nº6.PRECIO:28-€*

*(Iva incluido)*

Entrantes

*Crema de marisco o Gazpacho andaluz  
(según temporada)*

\* \* \*

*Blinís de queso cremoso y jamón*

\* \* \*

*Langostinos a la plancha*



*Tostón asado con guarnición*

ó

*Lomo de Merluza rellena a nuestro estilo*

ó

*Chuletón de buey a la plancha*



*Tarta de la casa*

*Café o infusiones  
Vino Villapeña y agua*

*Menú nº 7. PRECIO: 29-€*  
*(Iva incluido)*

MENU INFANTIL

A elegir entre :

escalope de pollo, ternera o lomo de cerdo;  
acompañado de croquetas y patatas fritas



Vaso de helado

ó

Tarta de la casa



Agua y pan

PRECIO: 8.90 €  
(Iva incluido)



## *MENUS REUNIONES FAMILIARES 2018*

Aquí les hemos detallado los menus que ofrecemos para sus celebraciones o reuniones familiares.

Todos ellos estan pensados para satisfacer a nuestros clientes.

\*\*\*

Los platos ofertados son variados y estan ordenanados segun nuestro criterio,pero siempre estamos abiertos a cualquier sugerencia que nos realicen tanto de cambios ,como de elaboraciones.

\*\*\*

Ponemos especial cuidado con los comensales que tienen alergias o intolerancias por eso rogamos nos avisen con antelacion para poder satisfacer sus necesidades

\*\*\*

La bebida incluida para estos menus es agua mineral y vino de la casa(1 botella para cada 4 personas).

No estan incluidos los refrescos ni la cerveza en caso de consumirlos se cobraran aparte.

Para completar el menu podrian elegir la opcion de variar el vino e incluir otros con denominacion(ribera de duero, rioja) incrementando el precio en tan solo 0.70 € por comensal o optar por algun otro vino de nuestra bodega para lo cual no dude en consultarnos,

Tambien puede añadir un licor(crema de orujo,hierbas,etc) o copa de cava para finalizar la comida por tan solo 1 € po persona.

