

MENÚ N^o 1

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

Vino Tinto Viñapeña y agua mineral

PRECIO: 16,50 €

MENÚ N.º 2.

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 pimiento

(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

Vino Tinto Viñapeña y agua mineral

PRECIO: 17,50 €

MENÚ N^o3

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

Vino-Viñapeña y agua mineral

PRECIO: 19.-€

MENÚ N^o4

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

Vino Viñapeña y agua mineral

PRECIO: 22.-€

MENÚ N°5

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

Vino Viñapeña y agua mineral

PRECIO: 23.-€

MENÚ N^o6

1^o 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

Vino Viñapeña y agua mineral

PRECIO:28-€

MENÚ N°7

Entrantes

Crema de marisco o Gazpacho andaluz
(según temporada)

Blinis 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



Postre casero a elegir

Vino Villapeña y agua

PRECIO:30-€

MENU INFANTIL (menores de 12 años)

Plato combinado a elegir:

Escalope de pollo, escalope de ternera o

filetes de lomo de cerdo

acompañado de croquetas de jamón y patatas fritas

Postre a elegir ,Agua y pan.

PRECIO: 8.90 €



MENU INFANTIL (menores de 12 años)

Primero a elegir:

Surtido de embutido ibérico.

Espaguetis con tomate y atún

Segundo a elegir:

Escalope de pollo con patatas

Filete de ternera a la plancha con patatas

Postre a elegir ,Agua y pan.

PRECIO: 11.90 €

MENUS REUNIONES FAMILIARES 2019

Aquí les 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 1 € 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.

