



## Menú 1

### **ENTRANTES**

Jamón ibérico, chorizo y salchichón

Desgustación de pates ibéricos, de caza y mariscos

Ensalada con mozzarella, crujiente de arroz, brotes y lechugas, frutos secos, tiras de pollo crujientes y bálsamico de naranja.

Langostinos crujientes sobre tierra de parmesano y miel de caña.

Chipirones en dos texturas con reducción de cítricos y aceite verde.

### **SEGUNDOS (a elegir)**

Salmón en papillote con cava y salsa holandesa..

Emperador mar y tierra con boletus.

Chuletón de cerdo asado con miel y romero servido con patata panadera.

Redondo de ternera relleno de frutos manchegos

### **POSTRE**

Panacotta de coco con toque de naranja y chocolate.

### **BEBIDA**

Vino de la tierra, cerveza, agua y refrescos

Copa de brindis y dulces navideños

**PRECIO: 26**



## Menú 2

### **ENTRANTES**

Jamón ibérico, salchichón, chorizo y queso D.O la Mancha

Milhojas de foie y manzana carameliza

Ensalada de queso de cabra con nueces, brotes y lechugas, cebolla pochada y aderezo de miel y mostaza

Buñuelos de brandada de bacalao sobre alioli dulce

Gulas al ajillo sobre carpaccio de gambas y sal de carabinero.

### **SEGUNDOS (a elegir)**

Merluza al horno sobre cama de verduras trufadas y vinagreta de curry y piquillos.

Lubina con refrito de ajos y tomate dulce

Carrilladas napadas con salsa española y fondo de cremoso de patata con cebollino crujiente

Secreto ibérico a la brasa con patata rota

### **POSTRE**

Brownie sobre crema inglesa y helado de vainilla.

### **BEBIDA**

Vino de la tierra, cerveza, agua y refrescos

Copa de brindis y dulces navideños

**PRECIO: 30**



## Menú 3

### **ENTRANTES**

Degustación de ibéricos; jamón, lomo, salchichón y queso D.O la Mancha.  
Ensalada de tomate y ventresca, con alcaparras, cebolla roja salteada y base de pesto.  
Milhojas de foie y manzana caramelizada  
Vierias del Pacífico con reducción de Albariño y majado de la casa  
Gambón plancha con majado de ajo perejil.

### **SEGUNDOS (a elegir)**

Roca de bacalao rellena de txangurro sobre cama de espinacas crujientes y crema de azafrán  
Dorada al horno con verduritas trufadas.  
Entrecot de ternera trinchado con patatas duquesa a la miel y romero.  
Tostón de cochinitillo asado a baja temperatura y su jugo.

### **POSTRE**

Degustación de postres caseros sobre crema inglesa

### **BEBIDA**

Vino de la tierra, cerveza, agua y refrescos

Copa de brindis y dulces navideños

**PRECIO: 34**



## Menú 4

### **ENTRANTES**

Degustación de ibéricos; jamón, lomo, salchichón y queso D.O la Mancha.  
Buñuelos de brandada de bacalao con alioli dulce  
Vierias del Pacífico con reducción de Albariño y majado de la casa

### **SEGUNDOS (individual)**

2 Gambas rojas plancha  
1 Cigala plancha  
6 Langostinos  
1 Necora

### **TERCEROS (a elegir)**

Roca de bacalao rellena de txangurro sobre cama de espinacas crujientes  
y crema de azafrán  
Dorada a la sal  
Merluza al horno sobre cama de verduras trufadas y vinagreta de curry  
y piquillos.  
Entrecot de ternera trinchado con patatas duquesa a la miel y romero.  
Tostón de cochinito asado a baja temperatura y su jugo.  
Paletilla cordero asado estilo tradicional

### **POSTRE**

Degustación de postres caseros sobre crema inglesa

### **BEBIDA**

Vino de la tierra, cerveza, agua y refrescos

Copa de brindis, chupito y dulces navideños

**PRECIO: 50**