

MENÚ 1

Entrantes a compartir:

* Dúo de croquetas (jamón ibérico / bacalao al pil-pil)



* Carpaccio de buey bravo con lascas de queso viejo Entrepinares y AOVE Valdecuevas



* Surtido de Ibéricos

Principal a elegir (individual):

Lingote de lechazo “Tierra de sabor” asado a baja temperatura en salsa de sus jugos

con patata panadera



ó

Lomo de bacalao con pisto de verduras



Postre:

Tarta de manzana con helado de vainilla



Bebidas: Tinto Roble D.O. Ribera del Duero, Blanco D.O.Rueda

(Vinos: 1 botella para cada 3 personas)
Agua Mineral, Café de puchero.

Precio por persona y servicio: 40,00€ (IVA incluido).

MENÚ 2

Entrantes a compartir:


*Dúo de croquetas (Jamón Ibérico / bacalao al pil pil)  

* Carpaccio de buey bravo con lascas de queso viejo Entrepinares y AOVE Valdecuevas 

*Parrillada de verduras según temporada con AOVE "Valdecuevas"

*Mejillón de roca Gallego abierto al vino de Jerez  

Principal a elegir (individual):

Carrillera Ibérica "Tierra de Sabor" al vino Tinto D.O. Ribera del Duero  
ó

Suprema de salmón a la plancha con reducción de sirope de cítricos 

Postre:












Torrija con helado de yogurt  

Bebidas: Tinto Roble D.O. Ribera del Duero, Blanco D.O. Rueda
(Vinos: 1 botella para cada 3 personas)
Agua Mineral, Café de puchero.

Precio por persona y servicio.....45,00€ (IVA incluido).

MENÚ 3

Entrantes a compartir:

- * Dúo de croquetas (Jamón Ibérico / bacalao al pil pil)  
- * Carpaccio de boletus de Soria acompañado de gamba blanca a la plancha y piñones sobre reducción de vino Tinto    
- * Flor de alcachofa confitada en AOVE a la plancha sobre parmentier de mejillones en escabeche y crujiente de chicharrones  
- * Sashimi de salmón ahumado y marinado en ponzu acompañado de ajo blanco y polvo de aceituna negra   

Principal a elegir (individual):

Costilla de ternera asada a baja temperatura en salsa de sus propios jugos 

ó

Lomo de bacalao con pisto de verduras 

Postre:

Tarta de manzana con helado de vainilla   

Bebidas: Tinto Crianza DO Ribera del Duero, Blanco DO Rueda
(Vinos: 1 botella para cada 3 personas)
Agua mineral, café de puchero.

Precio por persona y servicio.....55,00€ (IVA incluido).

MENÚ 4

Entrantes a compartir:

* *Canutillo de cecina de cebón y foie con crema de membrillo*



* *Ensalada templada de pularda escabechada, puré de mango, mahonesa de encurtidos y*

helado artesano de queso de cabra



* *Carpaccio de gamba blanca*



* *Chipirones a la plancha con ajo perejil, aceite y ali oli*



Principal a elegir (individual):

Jarrete de lechazo "Tierra de Sabor"

con su jugo de asado y patata asada



ó

Cochinillo asado con patata panadera



ó

Atún rojo salvaje del Mediterráneo "vuelta y vuelta" a la parrilla



Postre:

Tarta cremosa casera de queso al horno



Bebidas: Tinto Crianza DO Ribera del Duero, Blanco DO Rueda

(Vinos: 1 botella para cada 3 personas)

Agua mineral, café de puchero.

Precio por persona y servicio.....65,00€ (IVA incluido).

Estimados clientes:

Adjuntamos a continuación información adicional y política de nuestro servicio.

Se contemplan diferentes alternativas en Menús especiales o intolerancias alimentarias.

Los menús NO son divisibles, mínimo uno por comensal.

El menú elegido deberá ser confirmado con una antelación de 72 horas antes de la fecha de reserva, así como la elección del segundo plato.

El número final de comensales se debe confirmar 48h antes de la fecha del evento. Si el número de comensales, dentro de las 48h fuera menor del total indicado, se cobrará un 50% del cubierto por cada asistentes que falte.

A la confirmación de la reserva, se deberá entregar una fianza del 20% sobre el valor de los servicios contratados. Este depósito se descontará de la factura final.

Cualquier consulta o aclaración no duden en ponerse en contacto conmigo.

Un cordial saludo