

Menú 1

Entrantes al centro

Selección de queso manchego

** * **

Setas shítaki en aceite de miel

Plato Principal a elegir

*Merluza de Pincho al Horno
con Tomate confitado*

Ó

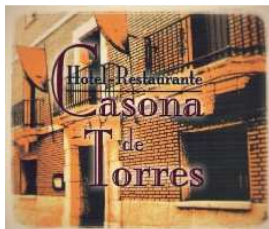
*Secreto ibérico a la parrilla
con salsa de ciruelas*

Postre

*Tarta San Marcos
y sorbete de mandarina*

Vino D.O Mondejar Crianza, Agua, Café y Cava

Precio: 30€



Menú 2

Entrantes al centro

Migas del pastor con uvas

* * *

Crema de hinojo con dados de beicon

Plato Principal a elegir

Perca al horno

con gratin de eneldo

Ó

Pluma ibérica a la brasa

con salsa barbacoa

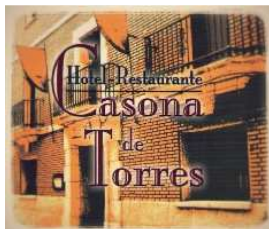
Postre

Tarta de queso

con miel y nueces

Vino D.O Mondejar Crianza, Agua, Café y Cava

Precio: 30€



Menú 3

Entrantes al centro

Ibéricos con pan tumaca

* * *

*Pisto manchego con huevo trufado
y dados de Guijuelo*

Plato Principal a elegir

Salmón al horno con gratin de eneldo

Ó

*Lechal asado al horno
y sus patatas panaderas*

Postre

Tiramisú de mascarpone

Vino D.O Mondejar Crianza, Agua Café y Cava

Precio: 35€



Menú 4

Entrantes

Montadito de queso brie y confitura de tomate

** * **

Calamares de roca en dos salsas ali-oli (al centro)

** * **

Langostinos cocidos dos salsas (al centro)

Plato Principal a elegir

Brocheta de salmón

con verduritas y salsa de piquillos

Ó

Bombón ibérico estofado

al vino tinto de Mondejar

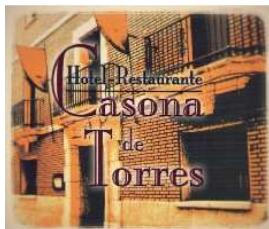
Postre

Lagríma de 3 chocolates

con sorbete de mandarina

Vino D.O Mondejar Crianza, Agua, Café y Cava

Precio: 40€



Menú 5

Entrantes al centro

*Jamón de Guijuelo, queso Manchego
y pan tumaca*

** * **

Pimientos del piquillo relleno de merluza y gambas

** * **

Setas de Shiitake al aceite de miel

Plato Principal a elegir

*Mero al horno con espinacas frescas
y vinagreta dulce de mostaza*

Ó

Medallones de solomillo ibérico en salsa de boletus

Postre

Tarta de San Marcos y sorbete de limón

Vino D.O Mondejar Crianza, Agua, Café y Cava

Precio: 45€



Menú 6

Entrantes al centro

Milhojas de boletus con micuit de pato gratinado

** * **

Raviolis de perdiz

** * **

Huevos rotos con Guíjuelo y pimienta de Guernica

Plato Principal a elegir

Lomo de bacalao a la bilbaína

Ó

*Paletilla de lechal al horno
con su guarnición*

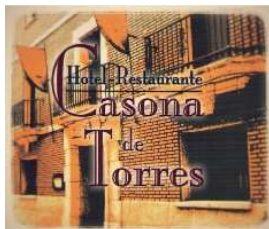
Postre

Bizcocho borracho

con sopa de pera y helado de coco

Vino D.O Mondejar Crianza, Agua, Café y Cava

Precio: 50€



Menú 7

Entrantes al centro

Ensalada tibia de codorniz

* * *

Revuelto de setas con ibéricos, gulas y huevos trufados

* * *

Croquetas de cabrales, pasas y espinacas

Plato Principal a elegir

Lomo de atún con cebolla caramelizada

* * *

*Medallones de solomillo de ternera
con patatas panaderas y escalibada de verduras*

Postre

*Mousse de Chocolate
con gelatina de naranja*

Vino D.O Mondejar Crianza, Agua, Pan, Café y Cava

Precio: 55€