



Menú 1

Entrantes

Selección de quesos Manchego

** * **

Setas Shitakí en Aceite de Miel

Plato Principal a elegir

*Merluza de Pincho al Horno
con Tomate confitado*

Ó

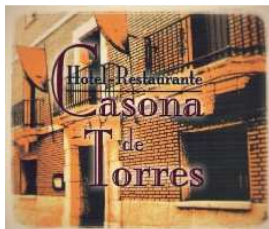
*Secreto Ibérico a la parrilla
con Salsa de Armañac*

Postre

*Tarta San Marcos
y Sorbete de Mandarina*

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

Precio: 30€



Menú 2

Entrantes

Migas del pastor con uvas (al centro)

** * **

Crema de boletus y dados de beicon

Plato Principal a elegir

*Perca al horno
en gratín de eneldo*

Ó

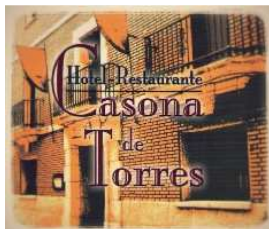
*Pluma ibérica a la brasa
con salsa barbacoa*

Postre

*Tarta de queso
con miel y nueces*

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

Precio: 30€



Menú 3

Entrantes

Ibéricos con pan tumaca (al centro)

* * *

*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

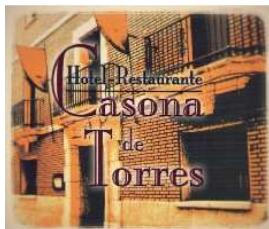
Postre

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

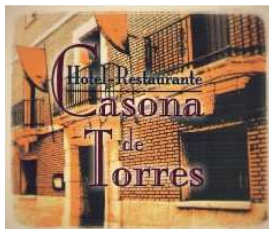
Medallones de solomillo ibérico en salsa de boletus

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

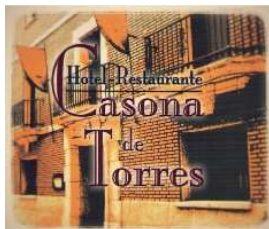
Postre

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 de perdiz con granada y aceite de miel

** * **

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

en salsa de Armañac

Postre

Mousse de Chocolate

con gelatina de naranja

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

Precio: 55€