

Menú 1

-Picoteo: (compartir para cuatro)

Langostinos cocidos dos salsas

Arroz basmati salteado

Con trigueros, beicon, tomatitos secos y salsa de boletus

Pimientos de piquillos rellenos

De pavo, pollo sobre crema de pesto rojo y piquillos

Ensalada Tropical

con lechugas variadas, piña, manzana, cangrejo, lascas de parmesano, costrones y aliño de yogurt

-2º a elegir:

Medallones de solomillo de cerdo ibérico
con salsa de trufa

ó

Bocaditos de mero
en tempura con crema de mejillones

-Nuestro surtido de postres caseros

-Bebida

Tinto Rioja Crianza
Blanco Rueda Verdejo

Agua mineral
Café e infusión

Precio: 33 € (IVA incluido)



Menú 2

-Picoteo: (compartir para cuatro)

Tabla de ibéricos con:
Lomo, chorizo, salchichón y queso

Langostinos cocidos dos salsas

Pastel de setas y nueces
con ajetes, anacardos y salsa de trigueros

Ensalada Toscana
con lechugas variadas, queso de cabra, pollo, tomates, costrones y aliño balsámico

-2º a elegir:

Lomo de ternera de Ávila (250 gr.)
Con panaderas aliñadas y cebolla caramelizada

ó

Lomo de bacalao islandés
Braseado con ali-oli de romesco y salteado de verduras con almendras

-Nuestro surtido de postres caseros

-Bebida

Tinto Rioja Crianza
Blanco Rueda Verdejo
Agua mineral
Cerveza de barril
Café e infusión

Precio: 36 € (IVA incluido)



Menú 3

-Picoteo: (compartir para cuatro)

Tabla de ibéricos con:
Lomo, chorizo, salchichón y queso

Gambones a la plancha

Rollitos crujientes
de lacón gallego, champiñones, piñones y confit de manzana

Ensalada de ahumados
con canónigos, verbena de ahumados, queso fresco y aliño de mostaza dulce y pimentón

-2º a elegir:

Presas ibéricas
Con crema de queso azul y nueces con cus-cús

ó

Milhoja de lomo de salmón noruego
Con calabacín, tomate, muselina de limón y perlas de mozzarella

-Nuestro surtido de postres caseros

-Bebida

Tinto Rioja Crianza
Blanco Rueda Verdejo
Agua mineral
Cerveza de barril
Café e infusión

Precio: 39 € (IVA incluido)



Menú 4

-Picoteo: (compartir para cuatro)

Tabla de ibéricos con:
Lomo, chorizo, salchichón y queso

Gambones a la plancha

Tartar de lomo de salmón
con manzana, aguacate y vinagreta de cítricos

Ensalada templada
con lechugas variadas, gulas, langostinos, cherrys y aliño de frutos del bosque

-2º a elegir:

Solomillo de ternera de Ávila
Con patatas a la importancia y frutos secos

ó

Lingotes de atún rojo marinado
En teriyaki y miel con brotes de soja y crema de pistachos

-Nuestro surtido de postres caseros

-Bebida

Tinto Rioja Crianza
Blanco Rueda Verdejo
Agua mineral
Cerveza de barril
Café e infusión

Precio: 42 € (IVA incluido)

Teléfono de contacto 610.55.05.75 Ana



Navidad 2017

Para la realización de una reserva en firme, debe existir una señalización previa del 20% .

Todos los comensales deberán elegir el mismo menú.

Los cambios o combinaciones en nuestros menús podrían ocasionar una alteración del precio que se expone en los mismos.

Siete días antes de la celebración se confirmará el número de comensales, así como el número de pescados y carnes.