

MENÚS BANQUETES Y CELEBRACIONES

MENÚ Nº1

Para compartir:

Escabechados del mesón (boquerones
y delicias de codorniz)

Cecina con AOVE

Morretes guisados con champiñón

Huevos rotos con picadillo

Plato principal (a elegir):

Tronco de bacalao con tomate

Dorada a la parrilla con ajos y vinagre

Escalope de ternera con guarnición

Cordero guisado con puré de patata

Flan de queso con helado de galleta

belga

Vino blanco de Rueda, vino tinto Ribera
del Duero, agua mineral, café y copa de
cava

PRECIO 50,00€

MENÚ Nº2

Para compartir:

Pimientos asados con ventresca y
cebolla caramelizada

Lomos de sardinas marinadas con
aceite de perejil

Ensalada de perdiz escabechada con
granada

Setas guisadas

Plato principal (a elegir):

Lubina a la parrilla con ajos y vinagre

Tronco de bacalao con muselina

Morcillo al vino tinto con puré de
manzana Reineta

Entrecot de choto con guarnición

Leche frita, dados de ponche segoviano
con helado

Vino blanco de Rueda, vino tinto Ribera
del Duero, agua mineral, café y copa de
cava

PRECIO 50,00€

MENÚ Nº3

Para compartir:

Tostas de pavo escabechado con lágrimas de pimiento

Cecina con AOVE

Tartar de tomate con brotes, germinados y
escabechados del mesón

Revuelto de cebolletas con patatas paja

Plato principal (a elegir):

Dorada parrilla con ajos y vinagre

Tronco de salmón a la plancha con salsa tártara

Entrecot de choto a la parrilla con guarnición

Tarta de yema con helado y natillas

Vino blanco de Rueda, vino tinto Ribera del Duero,
agua mineral, café y copa de cava

PRECIO 48,00€

MENÚ Nº4

Para compartir:

Bandeja de ibéricos y queso
(jamón, chorizo, salchichón y queso)

Croquetas caseras

Huevos rotos con picadillo

Plato principal (a elegir):

Tronco de merluza a la cazuela

Dorada a la plancha con ajos y vinagre

Entrecot a la parrilla con guarnición

Cochinillo asado

Tarta de chocolate con cítricos y
helado de galleta belga

Vino blanco de Rueda, vino tinto Ribera
del Duero, agua mineral, café

y copa de cava

PRECIO 48,00€

MENÚ Nº5

Para compartir:

Jamón ibérico de reserva (DO Los
Pedroches)

Ensalada de tomate con AOVE

Tarrina de mi-cuit con sus vinagretas

Gambas a la plancha

Plato principal (a elegir):

Rape en salsa de carabineros

Bacalao al estilo del mesón

Entrecot de choto con guarnición

Rabo de toro guisado

Cochinillo asado

Flan de queso con helado de
mantecado

Vino blanco de Rueda, vino tinto Ribera
del Duero, agua mineral, café y copa de
cava Brut Reserva

PRECIO 68,00€

OTROS PRECIOS:

Copa de cava... 3,80€

Chupito con hielo... 3,80€

Combinado nacional... 7,00€

Combinado internacional... 9,00€