

MENÚS CELEBRACIONES

MENÚ Nº1

Para compartir:

Cecina con aceite de Arbequina
Boquerones escabechados del mesón
Morretes guisados con champiñón
Huevos rotos con picadillo

Plato principal (a elegir):

Tronco de bacalao con muselina
Dorada a la parrilla con ajos y vinagre
Escalope de ternera con guarnición
Cordero guisado con patatas

Flan de queso con helado de galleta belga

Vino blanco, vino tinto,
agua mineral y café

MENÚ 3

Para compartir:

Bandeja de ibéricos y queso
(jamón, chorizo, salchichón y queso)
Croquetas caseras
Lomos de sardina ahumada con tomate y albahaca
Huevos rotos con picadillo

Plato principal (a elegir):

Tronco de bacalao al estilo el mesón
Dorada a la plancha con ajos y vinagre
Entrecot a la parrilla con guarnición
Cochinillo asado en nuestro horno

Tarta de chocolate con cítricos y helado de turron

Vino blanco, vino tinto,
agua mineral y café

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 corvina a la plancha
Cochinillo asado en nuestro horno
Entrecot de choto con guarnición

Leche frita y dados de ponche segoviano con helado

Vino blanco, vino tinto, agua mineral y café

MENÚ Nº4

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