

MENÚ 7 DE JULIO

ENTRANTES: Elija tres entrantes

(Mesa completa)

Carpaccio de Solomillo con Parmesano rallado
Ensalada de Perdiz Escabechada
Pimientos Rellenos de Carne de Buey
Jamón Ibérico de Guijuelo y queso curado al romero

2º PLATO:(a elegir entre)

Chuletón de Buey Madurado (1kg aprox. para dos personas)
Cochinillo de Segovia al Horno
Pierna de Cordero Lechal al Horno
Entrecot de Buey a la Parrilla
Cogote de Merluza
Merluza con Almejas en Salsa Verde
Lubina a la Parrilla

POSTRE:

Surtido de Postres Caseros (Frutas, Tartas y Elaborados Caseros)
O
Postre a la Carta

BODEGA:

Vino: Rufino Briosio (D.O. Rioja)
O
Mahou 5 Estrellas
Sidra al Txotx (Escancie de las Barricas y Degústela)
Agua Mineral
Pan, Café o Infusión

Precio: 35.00€ IVA INCLUIDO (Precio por Comensal)
(Se Servirán mínimo 2 Menús)

MENÚ CASTELLANO

ENTRANTES: (centro mesa)

Queso Fresco Frito con Confitura
Pimientos del Piquillo Rellenos de Carne de Buey
Nuestras Croquetas Variadas

2º PLATO:(a elegir entre)

½ kilo de Chuletas de Cordero Lechal (dos comensales)
Estofado de Rabo de Toro (dos Comensales)
Costillar Ibérico a la Barbacoa
Hamburguesa Especial 100% Solomillo de Buey
(Con queso de cabra y cebolla caramelizada)
Bacalao Frito al Ajo Perejil

POSTRE:

Frutas y Elaborados Caseros

BODEGA:

Vino: Rufino Brioso (Rioja D.O. Joven)
Sidra al Txotx (Escancie de la Barrica y degústela)
Mahou 5 Estrellas
Agua Mineral
Pan
Café o Infusión

Precio: 28,00 € IVA INCLUIDO (Precio por Comensal)
(Se servirán mínimo 2 Menús)

MENÚ DE SIDRERÍA

ENTRANTES: (centro de mesa)

Txistorra de Irura a la sidra
Cogollos de Tudela con anchoas y salmón
Tortilla de bacalao
Jamón Ibérico y Queso al Romero

2º PLATO: (a elegir entre)

Chuletón Premium madurado (Kilo aprox. cada dos menús)
Solomillo a la parrilla (Pimienta, roquefort o foie)
Paletilla de cordero lechal
Lomo de merluza a la sidra
Bacalao al Pil-Pil
Steak Tartar Solomillo de Buey

POSTRE: (a elegir entre)

Surtido de postres caseros (Mínimo para dos menús)
Leche frita con helado de turrón

BODEGA:

Vino: Rufino Briosó (Crianza Rioja D.O.)
O
Mahou 5 Estrellas
Sidra al Txotx (Escancie de la barrica y degústela)
Agua mineral
Pan
Café o Infusión

Precio: 39,00 € IVA INCLUIDO
(Precio por comensal) (Se servirán mínimo 2 menús)