



MENÚ ESPECIAL Nº1

ENTRANTES AL CENTRO:

RISOTTO DE ARROZ CREMOSO CON JAMÓN IBÉRICO
Y BOLETUS

LANGOSTINO CRUJIENTE DE PISTACHO Y SALSA
DE OSTRAS

TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE

CHAMPIÑÓN AL VAPOR RELLENO DE FUA

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

MERLUZA EN SALSA VERDE CON AMBAS Y
ALMEJAS

SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA STROGONOFF

POSTRE :

QUESO CON ARANDANOS

Y

TARTA HELADA TIPO COTESSA

BEBIDAS

AGUA MINERAL

CERVEZA

REFRESCOS

VINO TINTO RIBERA DEL DUERO JOVEN

VINO BLANCO RUEDA D.O.

CAFÉ

PRECIO: 20,00€

NOTA: VINO 1 BOTELLA POR 4 PAX

REFRESCOS Ó CERVEZA 2 POR PAX



MENÚ ESPECIAL Nº 2

ENTRANTES AL CENTRO:

JAMÓN IBÉRICO CON PICOS ANDALUCES

QUESO MANCHEGO CURADO D.O.

PATATAS REVOLCONAS CON PULPO GALLEGO

LANGOSTINO CRUJIENTE DE PISTACHO Y SALSA
DE OSTRAS

CHAMPIÑÓN AL VAPOR RELLENO DE FUA

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR :

ARROZ CON BOGAVANTE

ENTRECOT DE TERNERA DE AVILA

POSTRE

TARTA FERRERO CROCAN

CON

TARTA HELADA TIPO COTESSA

BEBIDAS

AGUA MINERAL

CERVEZA

VINO TINTO RIBERA DEL DUERO JOVEN

VINO BLANCO RUEDA D.O.

CAFÉ

COPA

PRECIO: 24,00€

NOTA: VINO 1 BOTELLA POR 4 PAX

REFRESCOS Ó CERVEZA 2 POR PAX



MENÚ ESPECIAL Nº 3

ENTRANTES AL CENTRO:

RUEDA DE IBÉRICOS

QUESO MANCHEGO CURADO D.O.

PATATAS REVOLCONAS CON TORREZNO

CAZUELITA DE JUDIAS DEL BARCO

LANGOSTINO CRUJIENTE DE PISTACHO Y SALSA
DE OSTRAS

CHAMPIÑÓN A LA PLANCHA

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR :

TERNERA A LA PLANCHA

LUBINA A LA ESPALDA CON GAMBAS AL AJILLO

POSTRE

TARTA TIPO SAN MARCOS O DE YEMA

BEBIDAS

AGUA MINERAL

CERVEZA

VINO TINTO RIBERA DEL DUERO JOVEN

VINO BLANCO RUEDA D.O.

CAFÉ

COPA

PRECIO: 16,00€

NOTA: VINO 1 BOTELLA POR 4 PAX

REFRESCOS Ó CERVEZA 2 POR PAX

