

MENÚS CELEBRACIONES 2020

CÓCTEL DE BIENVENIDA (6,90€)

Montadito de Pavo con Mahonesa de Wasabi
Cremoso de queso con mermelada de tomate
Cigarritos de chistorra

Cerveza, vinos y refrescos

MENU MAJARIEGO 33,90€

Timbal de huevos rotos, patata, jamón y trufa
Bocaditos de morcilla de burgos
Berenjenas fritas con salsa de soja y sésamo

Merluza sobre guisantes salteados a la trufa y su coral

○

Solomillo de cerdo ibérico al ajo tostado con patatas panaderas

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Bodega Completa

MENÚ LA CAÑADA 36,90€

Ensalada de langostinos, aguacate y dressing de mango
Buñuelos de bacalao rellenos de queso crema y mermelada de pitarra

Salmorejo con huevo, jamón ibérico y caviar de aove

Salmón al horno teja de aceitunas negras y jugo de albahaca

○

Lomo de vaca a baja temperatura asado en su jugo, aromas de monte y
lingote de patata

Tarta costrada con crema y helado de Brownie

Bodega Completa



MENÚ ALMENARA 39,90€

Carpaccio de pulpo con cremoso de patata, aove, pimentón y vegetales
Mousse de foie con queso de cabra y compota de manzana
Croquetas caseras de jamón ibérico

Crema de hinojo y bouquet de pilpil de langostinos

Bacalao en costrada de piñones y boletus

○

Escalopas de solomillo de ternera al oporto y patatas arugas

Red velvet con tierra de cookie de chocolate y helado de violetas

Bodega Completa

MENÚ ENCINARES 44,90€

Ensalada de pulpo con tocino ibérico confitado, setas de temporada y manzana verde

½ corvina asada sobre puré de papaya y crocante marino

½ solomillo de ternera blanca con cebollitas glaseadas y jugo de px

Milhojas de crema con chocolate blanco y frutos rojos

Bodega Completa

*Precios por persona, IVA Incluido.
Mismo menú para todo el grupo.
Salón privado a partir de 25 personas.
Platos cerrados con antelación.*