

## Menú tipo A

### Entrantes (al centro)

Croquetas variadas  
Espárragos especiales  
Chipirones a la plancha  
Revuelto de hongos y setas silvestres

### Plato principal a elegir

Solomillo de buey a la brasa  
Entrecot de buey a la brasa  
Chuletillas de cordero a la brasa  
Codornices deshuesadas y rellenas de foie con salsa de Oporto  
Cochinillo segoviano asado al horno de leña ( para dos personas)  
Chuletón de buey a la brasa ( suplemento 2 € por persona)  
Rodaballo a la plancha ( mínimo para dos personas)  
Lubina a la brasa con salsa de hongos  
Merluza a la plancha  
Vieiras gratinadas y rellenas de hongos y setas  
Pimientos rellenos de bacalao

### Postre (a elegir)

Bizcocho de naranja con chocolate caliente y helado  
Sorbete de mandarina al vodka  
Copa de Mousse de queso de Idiazabal con crema de membrillo y frambuesa

### Bebida

aqua mineral, Tinto año, crianza o reserva  
Café

El precio del presente menú será, dependiendo del vino elegido, de 31, 34 o 36 € (I.V.A. 7 % no incluido), respectivamente.

El menú incluye hasta un máximo de una botella por cada dos personas, a partir de dicha cantidad se facturará a parte con un descuento del 25% sobre el precio de carta.

El número exacto de comensales deberá ser comunicado al menos con doce horas de antelación sobre la hora en que esté prevista la comida o cena.

## Menú tipo B

### Entrantes (al centro)

Croquetas variadas  
Morcilla y choricillo a la brasa  
Revuelto de hongos y setas de temporada  
Ensalada verde

### Plato principal a elegir

Chuletillas de cordeo a la brasa  
Codornices deshuesadas y rellenas de foie con salsa de Oporto  
Presa ibérica a la brasa con salsa chimichurri  
Pimientos Rellenos de bacalao  
Merluza a la plancha

### Postre (a elegir)

Bizcocho de naranja con chocolate caliente y helado  
Sorbete de mandarina al vodka  
Copa de Mouse de queso de Idiazabal con crema de membrillo y frambuesa

### Bebida

aqua mineral  
Tinto año , crianza o reserva  
Café

El precio del presente menú será, dependiendo del vino elegido, de 29, 32 o 34 € (I.V.A. 7 % no incluido), respectivamente.

El menú incluye hasta un máximo de una botella por cada dos personas, a partir de dicha cantidad se facturará a parte con un descuento del 25% sobre el precio de carta.

El número exacto de comensales deberá ser comunicado al menos con doce horas de antelación sobre la hora en que esté prevista la comida o cena.

Se podrá pedir un adelanto o señal al realizar la reserva.



## Menú tipo c

### Entrantes (al centro)

Croquetas variadas  
Chipirones a la plancha  
Ensalada de tomates asados y queso de cabra gratinado  
Morcilla y choricillo a la brasa

### Plato principal (carne y pescado para todos)

½ Lubina con salsa de hongos  
½ Cochinillo segoviano asado al horno de leña

### Postre (a elegir)

Bizcocho de naranja con chocolate caliente y helado  
Sorbete de mandarina al vodka  
Copa de Mouse de queso de Idiazabal con crema de membrillo y frambuesa

### Bebida

Aqua mineral  
Tinto año , crianza o reserva  
Café

El precio del presente menú será, dependiendo del vino elegido, de 31, 34o 36€ (I.V.A. 7% no incluido), respectivamente.

El menú incluye hasta un máximo de una botella por cada dos personas, a partir de dicha cantidad se facturará a parte con un descuento del 25% sobre el precio de carta.

El número exacto de comensales deberá ser comunicado al menos con doce horas de antelación sobre la hora en que esté prevista la comida o cena.

Se podrá pedir un adelanto o señal al realizar la reserva.



## Menú Picoteo

### Entrantes (al centro)

Croquetas variadas  
Chipirones a la plancha  
Revuelto de hongos y setas silvestres  
Morcilla y choricillo a la brasa  
Salteado de verduras de temporada con jamón ibérico  
Carpaccio de solomillo con parmesano y aceite de oliva virgen extra  
Pimientos rellenos de bacalao

### Postre (a elegir)

Bizcocho de naranja con chocolate caliente y helado  
Sorbete de mandarina al vodka  
Copa de Mouse de queso de Idiazabal con crema de membrillo y frambuesa

### Bebida

Aqua mineral  
Tinto año , crianza o reserva  
Café

El precio del presente menú será, dependiendo del vino elegido, de 26, 29 o 32 € (I.V.A. 7% no incluido), respectivamente.

El menú incluye hasta un máximo de una botella por cada dos personas, a partir de dicha cantidad se facturará a parte con un descuento del 25% sobre el precio de carta.

El número exacto de comensales deberá ser comunicado al menos con doce horas de antelación sobre la hora en que esté prevista la comida o cena.

Se podrá pedir un adelanto o señal al realizar la reserva.