

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 33.50, 36.50 o 39 € (I.V.A. 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 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 33.50, 36.50 o 39 € (I.V.A. 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 33.50, 36.50 o 39 € (I.V.A. 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 28, 31.50 o 34.50 € (I.V.A. 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.