

MENÚS NAVIDAD 2024

MENÚ Nº1

Para compartir:

Cecina con aceite de Arbequina
Boquerones escabechados del mesón
Morretes guisados con champiñón
Huevos rotos con picadillo

Plato principal (a elegir):

Tronco de bacalao con muselina
Dorada a la parrilla con ajos y vinagre
Escalope de ternera con guarnición
Cordero guisado con puré de patata y
chirivía

Flan de queso con helado de galleta
belga

Vino blanco, vino tinto, agua mineral,
café y copa de cava

PRECIO 50,00€

MENÚ Nº2

Para compartir:

Pimientos asados con ventresca y
cebolla caramelizada
Lomos de sardinas marinadas con
aceite de perejil
Ensalada de perdiz escabechada con
granada

Setas guisadas

Plato principal (a elegir):

Lubina a la parrilla con ajos y vinagre
Tronco de corvina a la plancha
Morcillo al vino tinto con puré de
manzana Reineta

Entrecot de choto con guarnición

Leche frita y dados de ponche
segoviano con helado

Vino blanco, vino tinto, agua mineral,
café y copa de cava

PRECIO 50,00€

MENÚ Nº3

Para compartir:

Tostas de pavo escabechado con lágrimas de pimiento
Cecina con aceite de Arbequina
Tartar de tomate con brotes, germinados y
escabechados del mesón
Revuelto de cebolletas con patatas paja

Plato principal (a elegir):

Dorada parrilla con ajos y vinagre
Tronco de salmón a la plancha con salsa tártara
Entrecot de choto a la parrilla con guarnición
Cordero guisado con puré de patata y chirivía

Tarta de yema con helado y natillas

Vino blanco, vino tinto,
agua mineral, café y copa de cava

PRECIO 50,00€



MENÚ Nº4

Para compartir:

Bandeja de ibéricos y queso
(jamón, chorizo, salchichón y queso)
Croquetas caseras
Huevos rotos con picadillo

Plato principal (a elegir):

Tronco salmón parrilla con salsa tártara
Dorada a la plancha con ajos y vinagre
Entrecot a la parrilla con guarnición
Cochinillo asado

Tarta de chocolate con cítricos y
helado de galleta belga

Vino blanco, vino tinto,
agua mineral y café

PRECIO 48,00€

MENÚ Nº5

Para compartir:

Jamón ibérico de reserva (DO Los
Pedroches)
Ensalada de tomate con AOVE
Tarrina de mi-cuit con sus vinagretas
Gambas a la plancha

Plato principal (a elegir):

Rape en salsa de carabineros
Bacalao al estilo del mesón
Entrecot de choto con guarnición
Rabo de toro guisado
Cochinillo asado

Flan de queso con helado de
mantecado

Vino blanco de Rueda, vino tinto Ribera
del Duero, agua mineral, café y copa de
cava Brut Reserva

PRECIO 70,00€

OTROS PRECIOS:

Copa de cava... 3,80€
Chupito con hielo... 3,80€
Combinado nacional... 7,00€
Combinado internacional... 9,00€

