

MENÚ 1

APERITIVO: (INDIVIDUAL)

Salmorejo con huevas de arenque
y quicos

ENTRADAS PARA COMPARTIR

Plca pica de ibéricos y pantumaca

Ensalada de langostinos

Provoleta ibérica horneada en
nuestro horno de piedra

Huevos rotos con salsa de boletus
y trufa

SEGUNDOS A ELEGIR

Bacalao confitado a baja
Temperatura

Hamburguesa de vaca 100%
(sin pan)

Carrilleras de ibérico al vino tinto

POSTRE: (INDIVIDUAL)

espuma de chocolate blanco

Incluye: agua del Solán, vino tinto, blanco y café

PRECIO: 30 EUROS POR PERSONA

Menú disponible de lunes a viernes (no
disponible los festivos).
Las bebidas que no estén incluidas deberán
abonarse a parte.

Copa (opcional): 5 euros por persona

MENÚ 2

APERITIVO: (INDIVIDUAL)

Salmorejo con huevas de arenque
y quicos

ENTRADAS PARA COMPARTIR

Ensalada crujiente de queso de
cabra

Canelones gratinados de morcilla y
calabacín

Gambón al ajillo

Huevos rotos con salsa de boletus
y trufa

SEGUNDOS A ELEGIR

Entrecot de vaca gallega

Solomillo de cerdo con salsa de
queso y membrillo

Lubina al horno con salsa de
gambas

Carrillera ibérica al vino tinto

POSTRE: (INDIVIDUAL)

Brownie con helado de vainilla

Incluye: agua del Solán, vino tinto, vino blanco, y
café

PRECIO: 40 EUROS POR PERSONA

Copa (opcional) : 5 euros por persona

MENÚ 3

APERITIVO: (INDIVIDUAL)

crema nazarena

ENTRADAS PARA COMPARTIR

Jamón ibérico con pantumaca

Queso de romero de villarejo (el mejor del mundo)

Gambón al ajillo

Pulpo a la parrilla

Huevos rotos con salsa de boletus y trufa

SEGUNDOS A ELEGIR

Paletilla de cordero de lechal asada

Cochinillo asado

solomillo de ternera a la parrilla

Merluza al horno con salsa de gambones

POSTRE: (INDIVIDUAL)

Tarta de queso nazarena

Incluye: agua del Solán, vino tinto y blanco de la mancha, refrescos, cervezas y café.

PRECIO: 60 EUROS POR PERSONA

Copa (opcional): 5 euros por persona