



Menú 1

Aperitivo individual

- Salmorejo con huevas de arenque y kikos
-

Entrantes a compartir

- Pica pica de ibéricos
 - Ensalada de Salmón con piña y salsa de miel y mostaza
 - 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

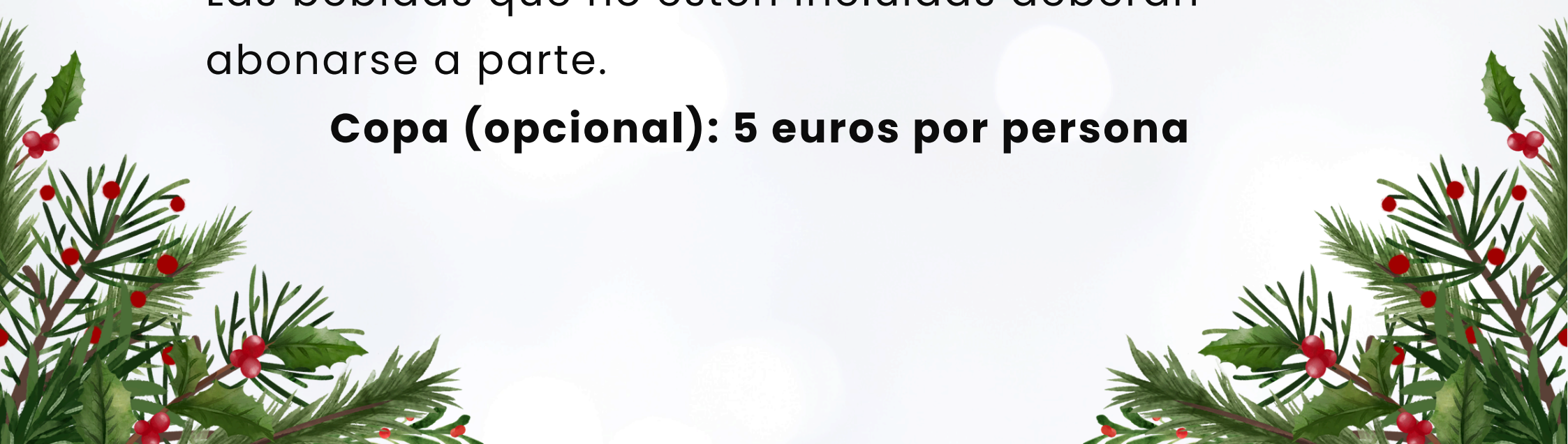
Incluye: agua del Solán, vino tinto, blanco y café

Precio: 35 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 kikos
-

Entrantes a 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
-

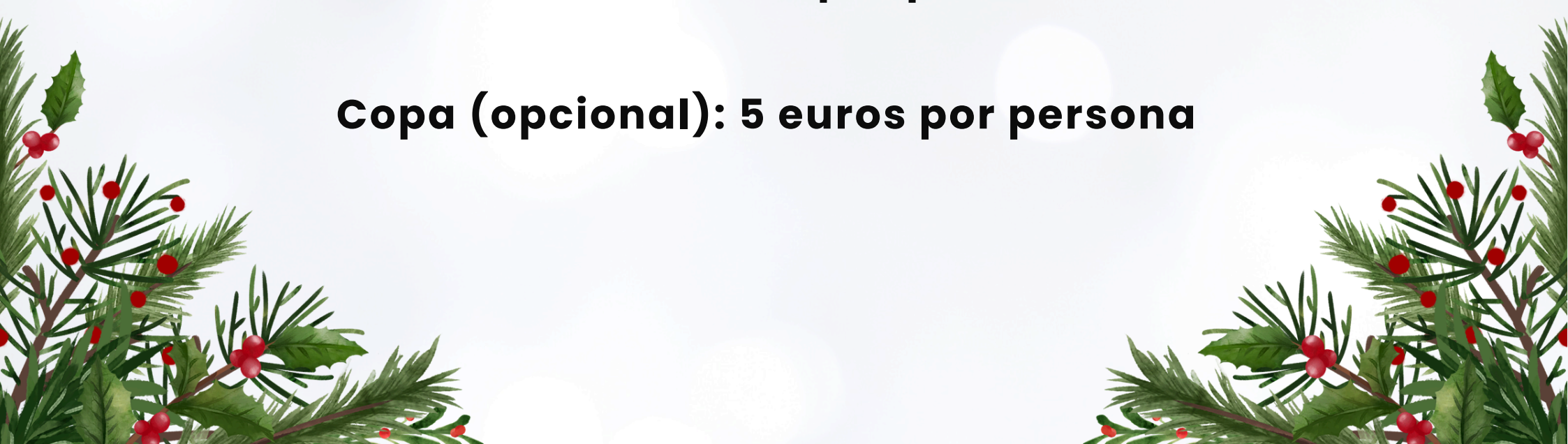
Postre (individual)

- Brownie con helado de vainilla

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

Precio: 45 euros por persona

Copa (opcional): 5 euros por persona





Menú 3

Aperitivo individual

-Crema Nazarena

Entrantes a 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: 65 euros por persona

Copa (opcional): 5 euros por persona

