

MENÚ 1

ENTRANTES AL CENTRO (PARA 4 PAX.)

Jamón ibérico de bellota con picos camperos de Jerez

Tarrina de foie con mermelada de violeta y tostas de pasas

Surtido de fritos San Quintín

Ensalada de codorniz escabechada con vinagreta de tomate

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Solomillo de vaca con foie fresco y crema de Boletus

Chuletón de vaca vieja (1,200 kg) con patatas al corte y pimientos del piquillo (para 2 pax.)

Chuletillas de cordero a la brasa con pimientos de Padrón y patatas al corte natural

Lingote de bacalao selecto al pil pil

Cocochas de bacalao al pil pil con gulas

Rodaballo a la brasa al estilo Orio con patatas panadera (para 2 pax.)

POSTRE A ELEGIR

Torrija carameliza en infusión de coco con helado de caramelo

Sorbete de limón al cava

Arroz con leche casero caramelizado

Milhojas de crema y nata con chocolate caliente

Coulant de chocolate con helado

Café

BEBIDAS: Tinto crianza V. Ijalba.

Blanco Genoli Viña Ijalba.

Agua mineral. Refrescos

PRECIO: 50,00 €

(IVA INCLUIDO)

MENÚ II

ENTRANTES AL CENTRO (PARA 4 PAX.)

Tabla de ibéricos con picos camperos de Jerez

Pimientos rellenos de brandada de bacalao con crema de piquillo

Ensalada de frutos secos naturales con vinagreta de miel

Carpacho de ternera con AOVE y lascas de parmesano

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Entrecot de ternera a la brasa con pimientos de Tormantos

Chuletón de vaca vieja (1,200 kg.) con patatas al corte y pimientos del piquillo (para 2 pax.)

(suplemento de 5,00 € por persona)

Chuletillas de cordero a la brasa con pimientos de Padrón y patatas al corte natural

Lomo de bacalao selecto al pil pil

Cochas de bacalao al pil pil con gulas del Norte

POSTRE A ELEGIR

Torrija carameliza en infusión de coco con helado de caramelo

Sorbete de limón al cava

Arroz con leche casero caramelizado

Milhojas de crema y nata con chocolate caliente

Coulant de chocolate con helado

Café

BEBIDAS: Tinto crianza V. Ijalba.

Blanco Genoli Viña Ijalba.

Agua mineral. Refrescos

PRECIO: 40,00 €

(IVA INCLUIDO)