

MENÚS TEMPORADA 2023-24

Menú nº 1.....Entrante

Sopa Castellana

Chuletas de Cordero ó Trucha con jamón

Precio......22,00€/pax.

Menú n°2.....Entrante

Sopa de cocido

Plato de orza (lomo, costilla y chorizo)

Precio......22,00€/pax.

Menú n°3.....Entrante

Garbanzada de Semana Santa

Filete de ternera

Precio.....22,00€/pax.

Menú nº 4..... Entrante

Patatas guisadas con bacalao

Lomo de cerdo braseado

Precio......22,00€/pax

Menú nº 5.....Entrante

Judías pintas con chorizo y oreja de cerdo

Caldereta de Cordero

Precio......22,00€/pax

Menú nº 6.....Entrante

Macarrones Boloñeses

Calamares a la Romana

Precio......22,00€/pax.



Menú n°7.....Entrante

Judías pintas con chorizo y oreja ó patatas guisadas con

Costillas y setas

Caldereta de cordero ó gamo estofado ó trucha con

Jamón

Precio......22,00€/pax.

Menú nº8......Dos entrantes

Tabla de embutidos de caza

Consomé

Carrillada de cerdo estofada

Precio......23,00€/pax.

Menú nº9......Degustación de platos típicos

Consomé

Entrecot

Precio......34€/pax.

Menú na 10Menú recomendado

Degustación de platos típicos

Fabes con codorniz Chuletas de cordero

Pudding de frutas

Vino de cuenca (crianza)

Precio......27 €/pax

Lista de entrantes:

Croquetas caseras de cocido

Ajo arriero

Migas ruleras

Chorizo de ciervo frito

Queso puro de oveja

Albóndigas

Embutidos de caza de gamo y ciervo



El entrante de cada menú es a elegir uno de la lista. Todos los menús llevan ensalada verde colectiva, postre, pan vino, gaseosa.

10% de I.V.A. sí incluido en los precios.