

MENÚS TEMPORADA 2017.

- Menú nº 1.....Entrante
Sopa Castellana
Chuletas de Cordero ó Trucha con jamón
Precio.....14€/pax.
- Menú nº2.....Entrante
Sopa de cocido
Plato de orza (lomo, costilla y chorizo)
Precio.....14€/pax.
- Menú nº3.....Entrante
Garbanzada de Semana Santa
Filete de ternera ó Panga
Precio.....15€/pax.
- Menú nº 4.....Entrante
Patatas guisadas con bacalao
Lomo de cerdo braseado
Precio.....14€/pax
- Menú nº 5.....Entrante
Judías pintas con chorizo y oreja de cerdo
Caldereta de Cordero
Precio.....15€/pax
- Menú nº 6.....Entrante
Macarrones Boloñeses
Calamares a la Romana
Precio.....13€/pax.

- Menú nº7.....Dos entrantes
Tabla de embutidos de caza
Consomé
Cordero lechal Asado
Precio.....30€/pax.
- Menú nº8.....Degustación de platos típicos
Consomé
Entrecot
Precio.....28€/pax.
- Menú nº 9.....Menú recomendado
Degustación de platos típicos
Fabes con codorniz
Chuletas de cordero
Pudding de frutas
Vino de cuenca
Precio.....25 €/pax

Lista de entrantes:

Morteruelo
Ajo arriero
Migas ruleras
Chorizo de ciervo
Queso puro de oveja al romero
Albóndigas de jabalí

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. no incluido.