



MENÚS TEMPORADA 2020.

Menú nº 1.....Entrante
Sopa Castellana
Chuletas de Cordero ó Trucha con jamón
Precio.....17,50€/pax.

Menú nº2.....Entrante
Sopa de cocido
Plato de orza (lomo, costilla y chorizo)
Precio.....17,50€/pax.

Menú nº3.....Entrante
Garbanzada de Semana Santa
Filete de ternera ó Panga
Precio.....17,50€/pax.

Menú nº 4.....Entrante
Patatas guisadas con bacalao
Lomo de cerdo braseado
Precio.....17,50€/pax

Menú nº 5.....Entrante
Judías pintas con chorizo y oreja de cerdo
Caldereta de Cordero
Precio.....17,50€/pax

Menú nº 6.....Entrante
Macarrones Boloñeses
Calamares a la Romana
Precio.....17,50€/pax.



- Menú nº7.....Dos entrantes
Tabla de embutidos de caza
Consomé
Carrillada de cerdo estofada
Precio.....21,00€/pax.
- Menú nº8.....Degustación de platos típicos
Consomé
Entrecot
Precio.....30€/pax.
- Menú nº 9.....Menú 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
Queso puro de oveja
Albóndigas

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.