

**MENU 1**

*Croquetas Caseras de Jamón*  
*Tosta de Gambas Ali-oli*  
*Cecina Aliñada con Queso Parmesano y aceite de Oliva Virgen*  
*Ensalada de Perdiz y Boletus*

\*\*\*\*\*

*Entrecot de Vaca Gallega*  
*Con Patata Asada*

\*\*\*\*\*

*Tarta de Queso con Frambuesa*

\*\*\*\*\*

*Vino Tinto de Rioja Crianza*  
*Agua Mineral*  
*Café o Infusión*

*Precio: 56,50 €*

**MENU 2**

*Callos a la Madrileña*  
*Espárragos Trigueros a la Plancha*  
*Salmón Marinado al Eneldo*  
*Soldaditos de Pavía*

\*\*\*\*\*

*Entrecot de Vaca Gallega*  
*Con Patata Asada*

\*\*\*\*\*

*Tarta de Café Irlandés*

\*\*\*\*\*

*Vino Tinto de Rioja Crianza*  
*Agua Mineral*  
*Café o Infusión*

*Precio: 61,00 €*

**MENU 3**

*Boletus Edulis*  
*Jamón de Bellota*  
*Espárragos Trigueros a la Parrilla*  
*Salmón Marinado al Eneldo*

\*\*\*\*\*

*Solomillo a la Broche*  
*Con Patatas Panadera*

\*\*\*\*\*

*Tarta de Queso con Frambuesa*  
\*\*\*\*\*

*Vino Tinto de Rioja Crianza*  
*Agua Mineral*  
*Café o Infusión*

*Precio: 68,50 €*

**MENU 4**

*Morillas en su Jugo*  
*Jamón de Bellota*  
*Soldaditos de Pavía*  
*Espárragos Trigueros a la Parrilla*

\*\*\*\*\*

*Solomillo a la Broche*  
*Con Patatas Panadera*

\*\*\*\*\*

*Sorbete de Mandarina al Cava*  
\*\*\*\*\*

*Vino Tinto de Rioja Crianza*  
*Agua Mineral*  
*Café o Infusión*

*Precio: 74,90 €*

**MENU 5**

***Pimientos del Piquillo Rellenos de Queso Mozzarella  
Patata Rellena de Mus de Oca y Salsa Holandesa  
Ensalada de Perdiz y Boletus  
Soldaditos de Pavía***

\*\*\*\*\*

***Entrecot de Vaca Gallega  
Con Patata Asada***

\*\*\*\*\*

***Milhojas de Nata y Crema***

\*\*\*\*\*

***Vino Tinto de Rioja Crianza  
Agua Mineral  
Café o Infusión***

***Precio: 55,50 €***

**MENU 6**

***½ Ensalada de Perdiz y Boletus***

***½ Ragout de Zamburiñas y langostinos***

\*\*\*\*\*

***Solomillo con Salsa Perigot***

\*\*\*\*\*

***Frambuesas Naturales con Zumo de Naranja***

\*\*\*\*\*

***Vino Tinto de Rioja Crianza  
Agua Mineral  
Café o Infusión***

***Precio: 62,00 €***

**MENU 7**

***1 Ración para cada 3 personas de:***

***Jamón de Bellota***

***Queso Manchego***

\*\*\*\*\*

***Ensalada Verde de Langostinos al Pedro Ximenez***

***Solomillo a la Broch con Verduritas y Patatas***

***Cajitas de Chocolate con Sorbete de Mandarina***

\*\*\*\*\*

***Vino Tinto de Rioja Crianza***

***Agua Mineral***

***Café o Infusión***

***Precio: 76,00 €***

**MENU 8**

***Boletus edulis estofados***

***Milhojas de salmón ahumado y mus de pato  
Con vinagreta de mango  
(1 para cada cuatro personas)***

***&&&&&***

***Gavillas de espárragos trigueros con salsa de queso***

***&&&&&***

***Merluza de pincho a la papillote con verduritas***

***&&&&&***

***Postre***

***Frambuesas naturales con helado de vainilla***

***BEBIDA***

***Vino tinto de Rioja Crianza***

***Agua mineral***

***Café o infusión***

***Precio. 70,00€***

**MENU 9**

***Jamón de bellota***

***Micuit de pato con vinagreta de miel***

***(1 para cada cuatro personas)***

***&&&&&***

***Ensalada de perdiz boletus***

***&&&&&***

***Ragout de vieiras y langostinos con verduras naturales***

***&&&&&***

***Postre***

***Cestitas de chocolate rellenas de mus de frambuesa y***

***Culis de mora***

***BEBIDA***

***Vino tinto de Rioja Crianza***

***Agua mineral***

***Café o infusión***

***Precio. 69,00€***

- ***En los segundos platos, damos la opción de elegir también entre Steak Tartar o Hamburguesa de Solomillo (por ser platos***

*Estrella de esta casa) o algún pescado del día.*

- *En los precios no está incluido el 10% de I.V.A.*