

Menú nº 1

Todo para compartir

Ensalada mixta. Tabla Pandafilando. Croquetas caseras de boletus.
Variado de postres caseros.

Precio por persona: 21,00 (sin bebida) o 28,00 (con bebida)

Menú nº 2

Todo para compartir

Tabla de ibéricos. Ensalada de canónigos con jamón y mousse de pato.
Lacón con pimientos. Tabla Sabio Frestón. Variado de postres caseros.

Precio por persona: 25,00 (sin bebida) o 32,00 (con bebida)

Menú nº 3

De primero y para compartir:

Ensalada mixta, tabla de ibéricos y croquetas caseras de boletus.

Un segundo plato por persona a elegir entre:

Rabo de toro estofado al tempranillo.

Entrecot con guarnición de patatas y pimientos pochados.

Lubina a la espalda sobre lecho de roble con salsa fina de ajo.

Secreto con salteado de setas al Oporto y patatas.

Chuletillas de lechazo con guarnición de ensalada y patatas fritas.

Variado de postres caseros para compartir.

Precio por persona: 19,00 (sin bebida) o 26,00 (con bebida)

Menú nº 4

Sopa castellana. Ensalada.

Un chuletón de 1 Kg por persona con patatas caseras.

Tarta de queso casera con mermelada de higo.

Precio por persona: 30,00 (sin bebida) o 37,00 (con bebida)

Este menú solamente se prepara por encargo.

Menú n° 5

Un primer plato por persona a elegir entre:

Risotto de boletus (*Mínimo para 4 personas*).

Ensalada de ahumados con queso de cabra.

Ensalada de ventresca, tomate y pimientos pochados.

Revuelto de espárragos trigueros, langostinos y jamón ibérico.

Surtido de verduras a la plancha.

Un segundo plato por persona a elegir entre:

Chuletón de medio Kg con patatas caseras.

Rabo de toro estofado al tempranillo.

Secreto con salsa de mousse de pato y salteado de setas al Oporto.

Lomo de bacalao con ajo arriero y pimientos caramelizados.

Solomillo de atún a la plancha con trigueros y ensalada.

Variado de postres caseros para compartir.

Precio por persona: 23,00 (sin bebida) o 30,00 (con bebida)

Este menú solamente se prepara por encargo y es necesario saber de antemano los primeros y segundos platos elegidos por los comensales.

Menú n° 6 “ Menú Asturiano ”

Pastel de cabracho. Chorizo a la sidra. Cachopo para compartir.

Arroz con leche casero o queso de Cabrales. Sidra y café incluidos

Precio por persona : 23,00

Este menú solamente se prepara por encargo.

Menú n° 7 “Arroz con Bogavante ”

Surtido de croquetas caseras. Arroz con Bogavante.

Una botella de verdejo o de cava para cada dos personas. Tarta casera. Café incluido.

Precio por persona: 24,00

Este menú solamente se prepara por encargo.

Al escoger su menú tenga en cuenta las siguientes observaciones:

Los precios son por comensal.

El grupo mínimo para encargar un menú es de cuatro personas.

La opción de menú con bebida incluye: Una botella de vino de la casa (Ribera de Duero, Verdejo o Cigales) para cada dos personas o una pinta de cerveza por persona, una gaseosa de medio litro y una botella de agua de un litro para cada dos personas, café y copa de cava.

Los menús no se pueden modificar, cualquier cambio se cotizará en una nueva propuesta.

Reservas: 983 267596 reservas@restaurantefierabras.es // www.restaurantefierabras.es