

NAVIDAD, AÑO NUEVO Y REYES

Menú especial Navidades 2019:

(Solamente por encargo)

• Entrantes:

- Croquetas caseras variadas y torreznos sorianos a centro de mesa para compartir.

• Primeros platos a elegir uno:

- Arroz con bogavante (mínimo para 4 comensales).
- Ensalada de ahumados con queso de cabra.
 - Gambones a la plancha.
 - Pastel de cabracho.
 - Sopa castellana.

• Segundos platos a elegir uno:

- Rabo de toro estofado al tempranillo.
 - Entrecot (300gr) con guarnición.
- Solomillo de atún con espárragos trigueros y ensalada.
- Lomo de bacalao con ajo arriero y pimientos caramelizados.
 - Chuletillas de lechazo con guarnición.
 - Secreto a la plancha con salteado de setas.
- Solomillo de ternera (250gr) con mousse de pato y salsa de boletus.

• Postres caseros

- Bebida incluida (Ribera de Duero, Tinto de Toro o Verdejo), agua, café y copa de cava.

• Precio por persona 29 €

- El precio incluye entrantes, un primero y un segundo a elegir, postre y bebida.
- Este menú solamente se prepara por encargo y es necesario saber de antemano los primeros y segundos platos elegidos por los comensales.

