

MENÚ DIA 25/12 NAVIDAD:

Menú especial Navidades 2021:

(Solamente por encargo)

- ***Entrantes:***

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

- ***Primeros platos a elegir uno:***

- Arroz con bogavante.
- Ensalada de ahumados con queso de cabra.
 - Gambones a la plancha.
 - Pastel de atún y langostinos.
 - 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 a la plancha 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 32 €***

- 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.