

MENÚ DIA DE LA MADRE 2023:

• Entrantes:

- Croquetas caseras variadas para compartir.

• Primeros platos a elegir uno:

- Sopa Castellana con virutas de jamón y huevo.
- Crema de calabaza y puerro con virutas de queso y picatostes.
- Ensalada mixta.
- Ensalada de canónigos con mousse de pato y jamón.
- Ensalada de ahumados con queso de cabra.
- Ensalada Cesar.
- Tallarines de huevo con salsa carbonara.
- Raviolis de carne al Fungí.
- Revuelto de espárragos trigueros y jamón.
- Pastel de atún y langostinos.
- Paella de marisco.
- Ensalada de ventresca, tomate y pimientos.

• Segundos platos a elegir uno:

- Rabo de toro estofado al tempranillo.
- Entrecot a la plancha con patatas y pimientos pochados.
- Solomillo de atún a la plancha con espárragos trigueros y ensalada.
- Lubina a la espalda sobre lecho de roble con salsa fina de ajo.
- Lomo a la plancha con patatas caseras y ensalada.
- Secreto con salsa de mousse de pato y salteado de champiñones.
- Pollo asado con patatas fritas.
- Huevos fritos acompañados de lacón con pimientos y patatas.
- Champiñones a la plancha sobre fondo de tomate y queso.
- Pechuga de pollo con bechamel y ensalada.
- Chuletillas de lechazo a la plancha con guarnición.
- Cazón adobado con ensalada.

• Postres caseros

- Bebida incluida (Ribera de Duero, Tinto de Toro o Verdejo), agua, refresco o caña.

- *Precio por persona 25 €*

- El precio incluye entrantes, un primero y un segundo a elegir, postre y bebida.
- Para grupos de más de 8 personas es necesario saber de antemano (al menos con un día de antelación) los primeros y segundos platos elegidos.