

MENÚ NAVIDAD 18/19!

ELIGE EL QUE MÁS TE GUSTE



RESERVA PRONTO

C/ Fermín Caballero nº4 Cuenca

Telf.: 969214606 /630979858

1

PRESUPUESTO MENÚ

Entrantes:

Verduras asadas con Pesto Rojo.

Coca de Solomillo Ibérico con cebolla caramelizada y Torta del Casar.

Revuelto de Ajetes tiernos y Langostinos con gulas.

Primero:

Crema de Ave a la Reina.

Segundo: (A elegir uno)

- Codillo al horno con guarnición.
- Salmón asado con vinagreta de Jamón.

Postre:

Torrija a Nuestra Manera

Café o Infusiones

Licores de sobremesa

Vino blanco y Tinto de la Tierra

33,50 €

IVA INCLUIDO



2

PRESUPUESTO MENÚ

Entrantes:

Pimientos del Piquillo rellenos de
Chipirones.

Ensalada de Brotes con fruta, langostinos,
nueces y vinagreta de mango.

Croquetas caseras al gusto del cocinero.

Cambio de sabor:

Sorbete de Gin-tonic

Segundo: (A elegir uno)

- Merluza al horno con guarnición.
- Solomillo Ibérico con Higos agridulces.

Postre:

Milhoja de Hojaldre con Natillas y Chantilly.

Café o Infusiones

Vino blanco y Tinto de la Tierra

39,50 €

IVA INCLUIDO



3

PRESUPUESTO MENÚ

Entrantes:

Pimientos del Piquillo rellenos de Morcilla y

Manzana con salsa de Colmenillas.

Ensalada de ventresca con Tomate y

Cebolleta tierna.

Primero:

Vieira rellena de Pescado de roca y

Langostinos

Cambio de sabor:

Sorbete de Limón

Segundo:

Carrilleras de Ibérico al vino Tinto

Postre:

Taco de frutas

Café o Infusiones

Vino blanco y Tinto de la Tierra

34,80 €

IVA INCLUIDO



4

PRESUPUESTO MENÚ

Primero:

Crema de Calabaza con crujiente de Setas

Segundo:

Bacalao al Ajo Miel

Tercero:

Cordero de Lechal asado entero

Postre:

Coulant de Chocolate con Helado y Natillas

Café o Infusiones

Vino blanco y Tinto de la Tierra

36 €

IVA INCLUIDO



5

PRESUPUESTO MENÚ

Entrantes:

Pimientos del Piquillo rellenos de Pescado de roca con salsa de Marisco.

Revuelto de Chipirones, Setas y lascas de Bacalao con su tinta.

Primero:

Crema de Espárragos Verdes con Berberechos

Segundo: (A elegir uno)

- Codillo al horno con guarnición.
- Bacalao con agridulce de Miel

Postre:

Brownie de Chocolate con Natillas y Helado

Café o Infusiones

Licores de sobremesa

Vino blanco y Tinto de la Tierra

35,80 €

IVA INCLUIDO



6

PRESUPUESTO MENÚ

Entrantes:

Ensalada de Setas escabechadas con Picantón.

Pimientos rellenos de brandada de Bacalao

Pastel de Verduras con Pato confitado y mermelada de Tomate.

Primero:

Timbal de Zamburiña sobre crema de Piquillo.

Segundo:

Solomillo ibérico con Higos Agridulces.

Postre:

Crujiente de Leche Frita

Café o Infusiones

Vino blanco y Tinto de la Tierra

37 €

IVA INCLUIDO



7

PRESUPUESTO MENÚ

Entrantes:

Manitas de Ministro con salteado de Setas y Foie sobre crema de Calabaza.
Ensalada de Brotes con Queso frito.
Croquetas al gusto del cocinero.

Cambio de sabor:

Sorbete de Mojito

Segundo: (A elegir uno)

· Merluza al horno guarnecida por volabant de Gulas
· Carrilleras de Ibérico al Pedro Ximenez

Postre:

Crema de Chocolate Negro con Chile

Café o Infusiones
Licores de sobremesa
Vino blanco y Tinto de la Tierra

36 €

IVA INCLUIDO



8

PRESUPUESTO MENÚ

Entrantes:

Ensalada de Ventresca con Pimientos asados y Cebolleta tierna

Chipirones de anzuelo con Cebolla caramelizada y Ajomojo.

Manitas de Cerdo con salteado de Setas y salsa de Avellanas.

Cambio de sabor:

Sorbete de Gin-tonic

Segundo: (A elegir)

· Merluza asada y escoltada por Langostinos al Ajillo

· Codillo braseado con crema de Calabaza.

Postre:

Tarta de Mascarpone con Gruyer

Café o Infusiones

Licores de sobremesa

Vino blanco y Tinto de la Tierra

36 €

IVA INCLUIDO



9

PRESUPUESTO MENÚ

Entrantes:

Ensalada de Tomate y Burrata con aceite de Albahaca y Almendra.

Pulpo asado a la Gallega con crema de Patata

Langostinos al Ajillo

Segundo: (A elegir uno)

- Venado con reducción de Vermouth
- Corvina con aroma de Naranja

Postre:

Tarta de Yema

Café o Infusiones

Licores de sobremesa

Vino blanco y Tinto de la Tierra

40,50 €

IVA INCLUIDO



10

PRESUPUESTO MENÚ

Entrantes:

Gamba Blanca de Huelva a la plancha.

Zamburiñas (2 piezas por comensal)

Jamón Ibérico con Pan Tumaca

Cambio de sabor:

Sorbete de Mojito.

Segundo: (A elegir)

· Solomillo de añejo con Foie

· Lubina a la espalda

Postre:

Crujiente de Leche Frita.

Café o Infusiones

Licores de sobremesa

Vino Blanco Paco y Lola y Vino Tinto Ramón Bilbao

45,80 €

IVA INCLUIDO

