

Menú Enotaberna

***Para compartir**

Ensalada Enotaberna

Huevos de corral con patatas y pisto manchego

Selección de croquetas artesanas:

-de jamón ibérico de bellota y puerros

-de cocido madrileño

-de espinacas, bacalao, piñones y pasas

Segundo a elegir

Lomo de salmon al horno con verduras de temporada al vapor

o

Lomo bajo de ternera madurada con chalotas confitadas y patatas

Postre

Tarta de queso cremoso con coulis de frutas del bosque

****Vinos**

Tinto

Arnegui D. O. Rioja, Tempranillo

Blanco

Tramoya D. O. Rueda, Verdejo

Agua, pan y café o infusión

39.00 € por persona (IVA incluido)

**1 plato por cada 3 comensales*

***1 botella de vino por cada 3 comensales*

Menú Posada

***Para compartir**

Huevos de corral con patatas caseras y jamón ibérico de bellota

Ensalada templada de queso de cabra crujiente

Selección de croquetas artesanas:

-de jamón ibérico de bellota y puerros

-de cocido madrileño

-de espinacas, bacalao, piñones y pasas

Segundo a elegir

Lomo de merluza con veluté de ajo tostado y crujiente de puerros

o

Solomillo de ternera con demi glace y cebolleta tierna

Postre

Torrija casera con helado de canela

****Vinos**

Tinto

Eñe D. O. Ribera del Duero, Tempranillo

Blanco

Tramoya D. O. Rueda, Verdejo

Pan, agua y café o infusión

49,00 € por persona (IVA incluido)

*1 plato por cada 3 comensales

**1 botella de vino por cada 3 comensales

Menú León de Oro

***Para compartir**

Fuente de ibéricos de bellota

Ensalada de tomate Kumato y Burrata

Selección de croquetas artesanas:

-de jamón ibérico de bellota y puerro

-de cocido madrileño

-de espinacas, bacalao, piñones y pasas

Segundo a elegir

Taco de bacalao confitado sobre sanfaina

o

Cochinillo a baja temperatura con compota de manzanas y salsa de cacahuets

Postre

Torrija casera con helado de canela

****Vinos**

Tinto

Carmelo Rodero D.O. Ribera del Duero, Tempranillo

Blanco

Blanco de Nieva D.O. Rueda, Verdejo

Agua, pan y café o infusión

59,00 € por persona (IVA incluido)

**1 plato por cada 3 comensales*

***1 botella de vino por cada 3 comensales*