

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 degustar

Lomo de salmón con verduras a la plancha

Rabo de toro deshuesado con parmentier de patata

Postre

Jardín Prohibido

****Vinos**

Tinto

Edulis D. O. Rioja, Tempranillo

Blanco

Tramoya D. O. Rueda, Verdejo

Cafés e infusiones

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 degustar

Merluza en salsa de ajillo y crujiente de puerros

Solomillo de ternera con foei y patatas paja

Postre

Torrija casera con helado de canela

****Vinos**

Tinto

Eñe D. O. Ribera del Duero, Tempranillo

Blanco

Tramoya D. O. Rueda, Verdejo

Cafés e infusiones

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**

Jamón ibérico de bellota

Queso manchego Dehesa de los Llanos con orejones y nueces

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 degustar

Lomo de bacalao con pisto manchego

Cochinillo con compota de manzanas y salsa de cacahuets

Postre

Torrija casera con helado de canela

****Vinos**

Tinto

Lealtanza D.O. Rioja, Tempranillo

Blanco

Blanco de Nieva D.O.Rueda ,Verdejo

Cafés e infusiones

59,00 € por persona (IVA incluido)

*1 plato por cada 3 comensales

**1 botella de vino por cada 3 comensales

Menú Nochebuena 2018

Entrantes

Fuente de Ibéricos de Bellota (Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón)

Carpaccio de Foie con Sal Ahumada

Crema de Marisco

Primer plato

De la Mar - Lomo de Lubina con Verduritas al Vapor y Salsa de Cava

Sorbete de Limón y Menta

Segundo plato

De la Tierra - Solomillo de Ternera al Oporto con su Guarnición

Postre

Jardín Prohibido con Helado de Turrón

Vinos

Vino Blanco D.O. Rías Baixas - Eidosela

Vino Tinto D.O. Rioja – Lealtanza

Cava Grimau

**Café, Infusiones y Dulces Navideños*

89.00€ por persona IVA incluido

Menú Nochevieja 2018

Entrantes

Fuente de Ibéricos de Bellota (Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón)

Carpaccio de Pulpo con Aceite de Pimentón de la Vera

Zamburiñas Gratinadas

Primer plato

De la Mar – Lomo de Merluza con Salsa de Marisco

Sorbete de Limón y Menta

Segundo Plato

De la Tierra - Solomillo de Ternera al Oporto y Trufa Negra con su Guarnición

Postre

Jardín Prohibido con Helado de Turrón

Vinos

Vino Blanco D.O. Rias Baixas – Eidosela

Vino Tinto D. O. Rioja – Lealtanza

Cava Grimau

**Cafés, Infusiones, Dulces Navideños y Uvas de la Suerte*

99€ por persona IVA incluido