

Menú Enotaberna

***Para Compartir**

Repertorio de tomates

Huevos camperos con patatas y jamón de bellota

Selección de croquetas artesanas:

-de jamón ibérico de bellota

-de cocido madrileño

-de bacalao y espinacas

Segundo a elegir

Chipirones a la plancha con pisto manchego

o

Secreto ibérico con patatas y pimientos de Guernica

Postre

Arroz con leche estilo asturiano

**** Vinos**

Tinto

Arnegui D.O. Rioja. Tempranillo

Blanco

Vidilla 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**

Repertorio de tomates

Parrillada de verduras con queso de cabra

Selección de croquetas artesanas:

-de jamón ibérico de bellota

-de cocido madrileño

-de bacalao y espinacas

Segundo a elegir

Lubina a la plancha con coliflor en texturas

o

Secreto ibérico con patatas y pimientos de Guernica

Postre

Arroz con leche estilo asturiano

****Vinos**

Tinto

Arnegui D. O. Rioja. Tempranillo

Blanco

Polvorete D.O. Bierzo. Godello

Agua, pan 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**

Setas a la sartén con mantequilla

Zarangollo extremeño con atún

Selección de croquetas artesanas:

-de jamón ibérico de bellota

-de cocido madrileño

-de bacalao y espinacas

Segundo a elegir

Lubina a la plancha con coliflor en texturas

o

*Chuletón de Ávila 1kg con patatas fritas y pimientos de Guernica***

Postre

Torrija tradicional

*****Vinos**

Tinto

Emilio Moro Finca Resalso D.O. Ribera del Duero. Tempranillo

Blanco

Polvorete D.O. Bierzo Godello

Agua, pan y café o infusión

59.00€ por persona (IVA incluido)

*1 plato por cada 3 comensales

**1plato por cada 2 comensales

***1 botella de vino por cada 3 comensales