

PRESUPUESTOS COMIDAS:

MENÚ N° 1:

Pastel de Pescado de Roca
Cecina con Aceite Virgen y Virutas de Queso
Calamar Fresco Frito

Arroz con Pitu de Caleyá ó Paella Mixta

Tarta “Tatín” de Manzana

Tinto Mesta ´15 (D.O. Uclés)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: **29 €** (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 2:

Pastel de Queso Azul de Peñasanta
Revuelto de Setas y Langostinos
Pulpo al Ajillo

Escalopines de Ternera Asturiana a la Pimienta

Tarta “Tatín” de Manzana

Tinto Mesta ´15 (D.O. Uclés)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: **29 €** (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 3:

Cecina con Aceite Virgen y Virutas de Queso
Ensalada de Pollo con Manzana, Piña y Mayonesa Especiada
Croquetas de Jamón Ibérico

Rollo de Bonito con Patatas Fritas

Tarta de Queso con Coulis de Frambuesa

Tinto Mesta ´15 (D.O. Uclés)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: **29,50 €** (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 4:

Paella Mixta

Rollo de Bonito (Temporada Verano) con Patatas Fritas

Tarta “Tatín” de Manzana

Tinto Mesta ´15 (D.O. Uclés)

Agua Mineral y Café

Precio por persona: **29,50 €** (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 5:

Pastel de Queso Azul de Peñasanta

Cecina con Aceite Virgen y Virutas de Queso

Langostinos a la Gabardina

Arroz con Almejas Caldoso

Tarta “Tatín” de Manzana

Tinto Mesta ´15 (D.O. Uclés)

Agua Mineral y Café

Precio por persona: **30 €** (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 6:

Pastel de Queso Azul de Peñasanta

Cecina con Aceite Virgen y Virutas de Queso

Escalivada de Verduras con Ventrisca de Bonito en Aceite

Fabes con Jabalí

Tarta “Tatín” de Manzana

Tinto Mesta ´15 (D.O. Uclés)

Agua Mineral y Café

Precio por persona: **30 €** (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 7:

Pastel de Queso Azul de Peñasanta
Ensalada de Pechuga de Pitu de Caleyá con Vinagreta de Nueces
Calamar Fresco Frito

Patatas con Langostinos

Tarta “Tatín” de Manzana

Tinto Mesta ´15 (D.O. Uclés)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: **30,50 €** (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 8:

Pastel de Queso Azul de Peñasanta
Cecina con Aceite Virgen y Virutas de Queso
Calamar Fresco Frito

Verdinas de Llanes con Berberechos y Bacalao

Tarta “Tatín” de Manzana

Tinto Mesta ´15 (D.O. Uclés)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: **31 €** (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 9:

Parfait de Foie Gras de Pato
Cecina con Aceite Virgen y Virutas de Queso
Calamar Fresco Frito

Fideuá con Pescado, Almejas y Langostino

Tarta “Tatín” de Manzana

Tinto Mesta ´15 (D.O. Uclés)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: **31 €** (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 10:

Pastel de Oricios
Tortilla de Bacalao
Croquetas de Jamón Ibérico

Calamares Frescos en su Tinta con Arroz Blanco

Tarta “Tatín” de Manzana

Tinto Mesta ´15 (D.O. Uclés)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: **32,50 €** (10% IVA Incluido)

MENÚ N°11:

Pastel de Puerros y Gambas
Anchoas del Cantábrico con Pimientos del Piquillo y Queso Manchego
Croquetas de Cecina

Lomo de Bacalao al Horno con Patata Panadera

Tarta “Tatín” de Manzana

Tinto Mesta ´15 (D.O. Uclés)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: **33,00 €** (10% IVA Incluido)

Nota: Si se desea cambiar el vino de la casa, por otra de estas opciones, tendrá un suplemento por persona de 1,25 €

Blanco de Rueda Melior Verdejo ´15

Tinto de Rioja Ederra Crza. ´13

Rosado de Navarra Homenaje ´15