

## **PRESUPUESTOS COMIDAS O CENAS:**

### **MENÚ Nº 1:**

Salpicón de Pescado y Langostinos  
Croquetas de Jamón Ibérico  
Tortilla de Bacalao

Callos Caseros con Patata Fritas

Tarta de Almendra

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

Precio por persona: 28,50 € (10% IVA Incluido)

### **MENÚ Nº 2:**

Pastel de Puerros y Gambas  
Fritos de Merluza del Pincho  
Croquetas Caseras de Cecina

Escalopines de Ternera al Cabrales ó a la Pimienta

Flan de Naranja en Tulipa de Galleta

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

Precio por persona: 30,00 € (10% IVA Incluido)

### **MENÚ Nº 3:**

Jamón Ibérico de Bellota  
Langostinos a la Gabardina  
Callos Caseros con Patatas Fritas

Arroz con Almejas Caldoso

Mousse de Chocolate

Blanco Melior ´15 (D.O. Rueda)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 33,50 € (10% IVA Incluido)

**MENÚ Nº 4:**

Ensalada de Codornices en Escabeche  
Longaniza Cocida con Cachelos  
Calamares Frescos Fritos

Jabalí Estofado con Puré de Castañas

Natillas con Canela

Tinto Prado Rey Roble ´14 (D.O. Ribera del Duero)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 34,50 € (10% IVA Incluido)

**MENÚ Nº 5:**

Cecina con Aceite de Oliva y Virutas de Queso  
Escalibada de Verduras con Ventrisca de Bonito en Aceite  
Langostinos a la Plancha

Carrilleras de Cerdo Ibérico

Tabla de Quesos

Tinto Ederra Crza. ´13 (D.O. Ca. Rioja)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 35,00 € (10% IVA Incluido)

**MENÚ Nº 6:**

Cecina con Aceite de Oliva y Virutas de Queso  
Salpicón de Pescado y Langostinos  
Fritos de Bacalao

Pitu de Caleyá con Patatinas

Tarta de Manzana

Tinto Ederra Crza. ´13 (D.O. Ca. Rioja)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 36,50 € (10% IVA Incluido)

**MENÚ Nº 7:**

Pastel de Oricios  
Revuelto de Setas y Langostinos  
Chipirones Rellenos en su Tinta

Lomo de Bacalao al Horno con Patata Panadera

Tarta de Zanahoria y Coco

Blanco Camiño do Rei ´ 15 (D.O. Rias Baixas)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 36,00 € (10% IVA Incluido)

**MENÚ Nº 8:**

Anchoas del Cantábrico, Piquillos y Queso Manchego  
Ensalada de Pollo con Manzana, Piña y Mayonesa Especiada  
Calamares Frescos Fritos

Merluza del Pincho Rellena de Marisco

Semifrío de Turrón con Chocolate Templado

Blanco Melior ´ 15 (D.O. Rueda)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 37,50 € (10% IVA Incluido)

**MENÚ Nº 9:**

Pastel de Pescado de Roca  
Ensalada de Xarda ó Bonito en Escabeche  
Fritos de Pixín

Entrecot de Ternera Asturiana a la Pimienta ó al Cabrales

Frixuelos con Chocolate y Nata

Tinto Ederra Crza.´ 13 (D.O. Ca. Rioja)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 38,50 € (10% IVA Incluido)

**MENÚ Nº 10:**

Ensalada de Salmón en Escabeche  
Boletus Frescos a la Plancha (en temporada)  
Langostinos al Ajillo

Entrecot de Vaca Vieja Seleccionada

Helado Natural de Frutas del Bosque

Tinto Mo Salinas ´13 (D.O. Alicante)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 41,00 € (10% IVA Incluido)

**MENÚ Nº 11:**

Pastel de Queso Azul de Peñasanta  
Ensalada de Pechuga de Pitu de Caleyá con Vinagreta de Nueces  
Pimientos Rellenos de Centollo

Lechazo de Castilla Asado al Horno con Patata Panadera y Ensalada

Frixuelo Relleno de Arroz con Leche

Tinto Prado Rey Roble ´14 (D.O. Ribera del Duero)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 39,50 € (10% IVA Incluido)

**MENÚ Nº 12:**

Pulpo a la Plancha  
Creps Rellenos de Centollo

Rabo de Toro Estofado

Leche Frita

Tinto Monte Real Rva. de Familia ´10 (D.O.Ca. Rioja)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 39,50 € (10% IVA Incluido)

**MENÚ Nº 13:**

Parfait de Foie Gras de Pato  
Revuelto de Algas y Caviar de Oricios  
Cazuela de Pulpo con Langostinos

Perdiz Roja con Verdura

Sopa de Arroz con Leche con Helado de Canela

Tinto Prado Rey Roble ´ 14 (D.O. Ribera del Duero)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 39,50 € (10% IVA Incluido)

**MENÚ Nº 14:**

Cecina con Aceite de Oliva y Virutas de Queso  
Jamón Ibérico de Bellota

Crema de Nécoras

Lechazo de Castilla Asado al Horno con Patata Panadera y Ensalada

Tarta de Queso con Coulis de Frambuesa

Tinto Viña Ederra Crza.´ 13 (D.O.Ca. Rioja)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 42,00 € (10% IVA Incluido)

**MENÚ Nº 15:**

Jamón Ibérico de Bellota  
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico  
Tortilla de Bacalao

Paella ó Fideuá de Marisco  
(con Bugre del Cantábrico, Almejas, Andarica y Langostinos)

Copa de Helado Natural

Blanco Melior´ 15 (D.O. Rueda)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 42,50 € (10% IVA Incluido)

**MENÚ Nº 16:**

Aguacates con Gambas y Salsa Cocktail  
Sopa de Pescado y Marisco

Lubina Salvaje a la Espalda

Tarta de Nueces

Blanco Melior´ 15 (D.O. Rueda)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 44,00 € (10% IVA Incluido)

**MENÚ Nº 17:**

Jamón Ibérico de Bellota  
Langostinos a la Gabardina  
Cebollas Rellenas de Bonito

Pixín en Salsa de Oricios

Coulant de Chocolate

Blanco Camiño do Rei´ 15 (D.O. Rias Baixas)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 44,50 € (10% IVA Incluido)

**MENÚ Nº 18:**

Pastel de Queso Azul de Peñasanta  
Pimientos Rellenos de Centollo  
Sopa de Pescado y Marisco

Chopa al Horno con Patata Panadera

Tarta de Manzana con Helado de Vainilla

Blanco Melior´ 15 (D.O. Rueda)  
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 44,50 € (10% IVA Incluido)

**\*MENÚ Nº 19:**

Pastel de Pescado de Roca  
Cecina con Aceite de Oliva y Virutas de Queso  
Calamares Frescos Fritos

Opción Pescado:  
Lomo de Bacalao al Horno

Opción Carne:  
Entrecot de Ternera Asturiana al Cabrales ó a la Pimienta

Flan de Naranja en Tulipa de Galleta

Blanco Melior ´ 15 (D.O. Rueda)  
Tinto Ederra Crza.´ 13 (D.O. Ca. Rioja)

Agua Mineral y Café

Precio por persona: 36,00 € (10% IVA Incluido)

**\*MENÚ Nº 20:**

Pastel de Pescado de Roca  
Cecina con Aceite de Oliva y Virutas de Queso  
Calamares Frescos Fritos

Opción Pescado:  
Merluza del Pincho Rellena de Marisco

Opción Carne:  
Lechazo de Castilla Asado al Horno con Patata Panadera y Ensalada

Tarta de Queso con Coulis de Frambuesa

Blanco Melior ´ 15 (D.O. Rueda)  
Tinto Ederra Crza.´ 13 (D.O. Ca. Rioja)

Agua Mineral y Café

Precio por persona: 38,00 € (10% IVA Incluido)

**\*MENÚ Nº 21:**

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

Opción Pescado:

Cachopo de Merluza del Pincho en Salsa Verde

Opción Carne:

Cachopo de Ternera Asturiana con Patatas Fritas y Ensalada

Semifrío de Turrón con Chocolate Templado

Blanco Melior ´ 15 (D.O. Rueda)

Tinto Ederra Crza.´ 13 (D.O. Ca. Rioja)

Agua Mineral y Café

Precio por persona: 33,50 € (10% IVA Incluido)

(Mismo menú con otra selección de vinos)

Blanco Pagos del Galir Godello ´ 15 (D.O. Valdeorras)

Tinto Monte Real Rva. de Familia ´ 10 (D.O. Ca. Rioja)

Precio por persona: 35,50 € (10% IVA Incluido)

\*Los menús Nº 19, 20 y 21 deberán confirmarse por anticipado el número de comensales que eligen una de las dos opciones.

Nota: Complemento de copa de cava Castillo Perelada Brut Nature Vintage: 2 €

**MENÚ INFANTIL:**

Entremeses Fríos y Calientes (Croquetas de Jamón, Calamar Fresco Frito, Lomo, Salchichón, Jamón de Bodega, Queso Manchego)

Escalope de Ternera con Patatas Fritas

Copa de Helado o Natillas

Agua Mineral y Refresco

Precio por persona: 24,00 € (10% IVA Incluido)