



MENÚ SABORES DE LA TIERRA

Entrantes a elegir entre:

Ensalada de ventresca con tomate y queso fresco
Revuelto de trigueros y setas
Sopa Castellana con huevo de Corral

Segundo plato a elegir entre:

Lubina a la espalda con ensalada
Pollo Asado con patatas fritas
Emperador con ensalada
Secreto de cerdo con patata panadera

Postre a elegir: Tarta de queso o fruta (según temporada)

PRECIO: 23€

- Precios por persona para grupos a partir de 20 personas
- (Capacidad: 70 personas, en mesas de 4/6 y 8 comensales)
- **Precios con impuestos incluidos**
- El menú incluye, un entrante, un segundo y un postre (a elegir), una pieza de pan y una consumición por comensal
- **Días antes el grupo debe comunicar el número de 1º y 2º elegidos para preparación y rapidez en el servicio.**

MENÚ ESCENA MANCHEGA

Entrantes a elegir entre:

Ensalada de ventresca con tomate y queso fresco
Salmorejo cordobés
Flor de alcachofa con velo ibérico y foie mi-cuit (2 unid.)
Revuelto de trigueros y setas

Segundo plato a elegir entre:

Bacalao con salsa de azafrán o Merluza en salsa verde,
Secreto a la plancha con patatas panadera,
Filete de ternera con patatas fritas

Postre a elegir: Fruta (según temporada) Tarta de queso - Tarta del convento (son milhojas de hojaldre, crema pastelera, nata y almendras)

PRECIO: 29€





MENÚ CLÁSICO SIGLO DE ORO

Entrantes al centro (no se elige):

Tabla de ibéricos y queso manchego
Ensalada de salmón con tomate seco y perlas de mozzarella
Pisto manchego con huevo frito

Plato individual (a elegir entre):

Corvina en salsa verde,
Lubina con salsa de almejas y almendras,
Solomillo de cerdo con reducción de Pedro Ximénez
Estofado de ciervo al chocolate

Postre a elegir:

Tarta de queso manchego y pistacho,
Tarta del convento (son milhojas de
hojaldre, crema pastelera, nata y almendras)
o Fruta (según temporada)

PRECIO: 36€

