



MENÚ I

Entrantes a elegir entre:

Macarrones boloñesa (*con salsa de tomate y carne picada*)

Sopa casera de fideos

Arroz a la cubana (*blanco con salsa de tomate y huevo frito*)

Segundo plato a elegir entre:

Merluza rebozada con ensalada

Lomo de cerdo con patatas fritas

Pan pizza con patatas fritas

Postre a elegir entre:

Natillas caseras

Flan de huevo

Helado de chocolate

PRECIO: 17,00 €, impuestos incluidos.

- El menú incluye, un entrante, un segundo y un postre (a elegir), así como una pieza de pan por comensal y una consumición.
- Si alguno de los comensales tiene algún tipo de intolerancia o alergia alimenticia, rogamos que nos lo comuniquen y adaptaremos el menú a sus necesidades. Disponemos de productos sin gluten. Las intolerancias serán previamente comunicadas.



MENÚ 2

Entrantes a elegir entre:

Ensalada de ventresca con tomate y queso fresco

Revuelto de trigueros y setas

Segundo plato a elegir entre:

Lubina a la espalda con ensalada

Pollo Asado con patatas fritas

Postre a elegir entre:

Tarta de queso

Fruta (*según temporada*)

PRECIO: 22,00 €, impuestos incluidos.

- El menú incluye, un entrante, un segundo y un postre (a elegir), así como una pieza de pan por comensal y una consumición.
- Si alguno de los comensales tiene algún tipo de intolerancia o alergia alimenticia, rogamos que nos lo comuniquen y adaptaremos el menú a sus necesidades. Disponemos de productos sin gluten. Las intolerancias serán previamente comunicadas.



MENÚ 3

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 unidades*)

Revuelto de trigueros y setas

Segundo plato a elegir entre:

Bacalao con salsa de azafrán

Merluza en salsa verde

Secreto a la plancha con patatas panadera

Filete de ternera con patatas fritas

Postre a elegir entre:

Tarta de queso

Tarta del convento (*milhojas de hojaldre, crema pastelera, nata y almendras*)

Fruta (*según temporada*)

PRECIO: 25,00 €, impuestos incluidos.

- El menú incluye, un entrante, un segundo y un postre (a elegir), así como una pieza de pan y una consumición por comensal.
- Si alguno de los comensales tiene algún tipo de intolerancia o alergia alimenticia, rogamos que nos lo comuniquen y adaptaremos el menú a sus necesidades. Disponemos de productos sin gluten. Las intolerancias serán previamente comunicadas.



MENÚ 4

Entrantes para compartir... *(1 plato/4pax)*

Paté de perdiz con miel de caña y pimienta rosa
Ensalada de ventresca con queso fresco y pimiento caramelizado
Migas de pastor con huevo frito y uvas

Plato individual... *(a elegir entre)*

Corvina en salsa verde
o
Solomillo de cerdo con salsa de Pedro Ximénez

Postres... *(a elegir entre)*

Pastel del convento *(milhojas de hojaldre, crema pastelera, nata y almendras)*
o
Fruta de temporada

PRECIO: 30,00 €, impuestos incluidos.

- El menú incluye tres entrantes a compartir, un segundo y un postre, así como una pieza de pan y una consumición por comensal.
- Si alguno de los comensales tiene algún tipo de intolerancia o alergia alimenticia, rogamos que nos lo comuniquen y adaptaremos el menú a sus necesidades. Disponemos de productos sin gluten. Las intolerancias serán previamente comunicadas.



MENÚ 5

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

Postres... *(a elegir entre)*

Tarta de queso manchego y pistacho
Tiramisú
Pastel del convento *(milhojas de hojaldre, crema pastelera, nata y almendras)*
Fruta de temporada

PRECIO: 35,00 €, impuestos incluidos.

- El menú incluye tres entrantes a compartir, un segundo y un postre, así como una pieza de pan y una consumición por comensal.
- Si alguno de los comensales tiene algún tipo de intolerancia o alergia alimenticia, rogamos que nos lo comuniquen y adaptaremos el menú a sus necesidades. Disponemos de productos sin gluten. Las intolerancias serán previamente comunicadas.