



ESTD

1960

LA MANTEQUERÍA

Día de Navidad

Menú 25 de Diciembre

Crema de Calabacín con crujiente de
Queso de Hinojosa

★

Bacalao con cremoso de Ajoarriero

★

Solomillo Ibérico al estilo Serrano con
salsa de Turrón

★

Capricho de tres Chocolates

★

Café

★

Bodega

Vino Blanco Valdubón Verdejo * D.O. Rueda

Vino Tinto Coto Mayor Crianza * D.O. Rioja

★

★ 40 Euros (I.V.A. Incluido)★



LA MANTEQUERÍA

Menú Fin de Año

Ibéricos de Salamanca



Langostinos dos salsas



Merluza en salsa verde con sus Almejas



Tostón asado al estilo tradicional



Tarta Red Velvet con crema de Queso



Café



Bodega

Vino Blanco Vionta Godello * D.O. Monterrei

Vino Tinto Coto de Imaz Reserva * D.O. Rioja

Cava Panot Gaudí Brut Nature



Uvas de la Suerte



★ 68 Euros (I.V.A. Incluido) ★

Menú 1 de Enero

Sopa de Marisco a la Menta



Lubina con suave mayonesa de Ajoarriero



Medallón de Solomillo de Ternera con
salteado de Setas y Verduras



Tarta de Manzana con Nueces



Café



Bodega

Vino Blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Coto Mayor Crianza D.O. Rioja

Cava Aria Brut Nature



❁ 40 Euros (I.V.A. Incluido) ❁



LA MANTEQUERÍA



MENÚ

Ensalada de Ahumados y frutos secos

Dorada con enjiente de Ibéricos y tallarines de Verdura

Entrecôte al estilo Serrano con su guarnición

Roscón de Reyes

Café

Bodega

Vino Blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Coto Mayor Crianza D.O. Rioja

Cava Aria Brut Nature

★ 40 Euros (I.V.A. Incluido) ★