

MENÚS GRADUACIONES



Menú 1

• ENTRATES PARA COMPARTIR •

Risotto de champiñones, calabaza y queso de Hinojosa

Ensalada de brotes tiernos, jamón crujiente de Salamanca y nueces de California

• A ELEGIR •

Dorada a la sal con patata parisien

o

Solomillo con salsa al wishky y chips de verduras

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Vino La Mantequería, Agua y Café

27€ IVA INCLUIDO



Menú 2

• *ENTRATES PARA COMPARTIR* •

Surtido de ibéricos de Guijuelo

Crema de marisco a la hierbabuena

• *A ELEGIR* •

Lubina al cava con verduras en
tempura

o

Carrilleras estofadas al vino de
Oporto con compota de manzana

Tarta de queso casera con helado
de turrón.

Vino La Mantequería, Agua y Café

33€ IVA INCLUIDO



Menú 3

• *ENTRATES PARA COMPARTIR* •

Crema de boletus con galleta de
parmesano

Ensalada de mango y ahumados

• *A ELEGIR* •

Bacalao a la Vizcaína con pimiento
del piquillo

o

Cachopo de ternera y queso de
Hinojosa con timbal de meneadas

Tiramisú

Vino La Mantequería, Agua y Café

35€ IVA INCLUIDO



Menú 4

Consomé al jerez

Crepe de setas y gambas

Merluza a la marinera con sus
mariscos

Solomillo ibérico al estilo
serrano

Tarta red Velvet con leche
merengada

o

Vino La Mantequería, Agua y Café

42€ IVA INCLUIDO



Menu 5

Crema de foie con crujiente de
jamón

o

Corvina al horno con salsa
americana y timbal de cous
cous negro

o

Picanton asado relleno de
pasas, ciruelas, nuez de
Califotnia y huevo de
codorniz

o

Tarta regina con helado
stracciatella

o

Café

o

Bodega

Vino Blanco Valdubón Verdejo D.O Rueda
Vino Coto Mayor Crianza D.O Rioja

42€ IVA INCLUIDO



Menu 6

Pastel de cabracho con huevas
de Lumpo y salsa Tártara

Lomos de dorada con
verduras al azafrán

Carrilleras al vino tinto y miel
con aromas de hierbas

Tarta de manzana con
helado de vainilla

Café

Bodega

Vino Blanco Valdubón Verdejo D.O Rueda

Vino Coto Mayor Crianza D.O Rioja

42€ IVA INCLUIDO



Menu 7

Timbal de aguacate y
langostinos con alga wakame

Lubina rellena de mouse de
boletus y jamón ibérico

Solomillo Ibérico de
Salamanca con salsa de
turrón y pastel de patata
gratinada con Hinojosa

Tarta San Marcos con helado
de Vainilla

Café

Bodega

Vino Blanco Valdubón Verdejo D.O Rueda

Vino Coto Mayor Crianza D.O Rioja

42€ IVA INCLUIDO



Menu 8

Cocktail de Bienvenida: Limoncello Spritz

o

Consomé al Jerez

o

Tartar de Bonito con aguacate, Manzana verde y Culis de Mango

o

Bacalao confitado con Pisto de verduras y hortalizas

o

Sorbete de Limón al cava

o

Cochinillo DO Segovia con sus patatas asadas

o

Tarta Sacher con helado de frambuesa

o

Bodega

Vino Blanco Valdubón Verdejo D.O Rueda

Vino Coto Mayor Crianza D.O Rioja

94€ IVA INCLUIDO