



MENÚ TÍPICO

APERITIVO

3 CALDITO CASTELLANO Ó SOPA DE TOMATE

ENTRADAS AL CENTRO

- ⊗ 3,4 - VASITO DE MOJETE DE TOMATE RAFF Y BONITO
- ⊗ 3,4 -AJO ARRIERO (PATATA, BACALAO, AOVE...)
- 1 -MORTERUELO HECHO EN CASA (Hay SIN GLUTEN)
- ⊗ 2,3,4,15 -ZARAJO EN FRITURA CRUJIENTE (Sin Alérgenos a la Plancha)
- ⊗ -PISTO CASERO DE VERDURAS Y MAGRO

SEGUNDO A ELEGIR

- ⊗ 2,3,4,14,15 -BACALAO GRATINADO AL AJOMIEL
- ⊗ 4,7,10,14,15 -ATÚN ROJO DE VIVERO A LA PLANCHA
- ⊗ 2,12 -RISOTTO DE SETAS DE TEMPORADA
- ⊗ -POLLITO DE CORRAL RELLENO DE VERDURA ASADA
- ⊗ 3,11,14 -COSTILLA IBÉRICA ASADA A LA MOSTAZA Y MIEL
- ⊗ 14 -LOMO DE ORZA CON AOVE

POSTRE A ELEGIR DE LA CARTA

1 BEBIDA Y 1 PAN INCLUIDO

PRECIO : 20 € (IVA INCLUIDO)



MENÚ SAN NICOLÁS

APERITIVO

3 CALDITO CASTELLANO O SOPA DE TOMATE

ENTRADAS AL CENTRO

- ⊗ 3,4,14 - VASITO DE MOJETE DE TOMATE RAFF Y BONITO
- ⊗ 2,3,4 - CROQUETAS CASERAS BLANDITAS DE JAMÓN (1 und.)
- 1 - MORTERUELO HECHO EN CASA (Hay SIN GLUTEN)
- ⊗ 3,4 - AJO ARRIERO (PATATA, BACALAO, AOVE...)
- ⊗ 4,7,10,14,15 - TARTAR DE ATÚN ROJO Y CREMA DE GUACAMOLE
- ⊗ 2,12 - RISOTTO DE SETAS DE TEMPORADA

SEGUNDO A ELEGIR

- ⊗ 2,3,4,14,15 - BACALAO GRATINADO AL AJOMIEL
- ⊗ 4,7,14,15 - ATÚN ROJO DE VIVERO A LA PLANCHA
- ⊗ 3,11,14 - COSTILLAS IBÉRICA ASADA A LA MOSTAZA Y MIEL
- ⊗ - POLLITO DE CORRAL RELLENO DE VERDURA ASADA
- ⊗ - PICAÑA DE ANGUS MADURADA A LA PLANCHA
- ⊗ - BURGUER DE BUEY DE TUDANCO (CON O SIN PAN)

POSTRE A ELEGIR DE LA CARTA

AGUA SOLAN DE CABRAS
CERVEZA Y REFRESCOS
VINO TINTO Ó VINO BLANCO

PRECIO : 30 € (IVA INCLUIDO)



MENÚ

GASTRONÓMICO

APERITIVO

3 CALDITO CASTELLANO Ó SOPA DE TOMATE

ENTRADAS AL CENTRO

- ⊗ 2 -ENSALADA DE QUESO FRESCO Y ALBAHACA
- ⊗ 2,3,4 -CROQUETAS BLANDITAS DE JAMÓN (1 und.)
- ⊗ -PISTO CASERO DE VERDURAS Y MAGRO
- ⊗ 2,3,4,15 -ZARAJO EN FRITURA CRUJIENTE (Sin Alérgenos a la Plancha)
- ⊗ 4,7,10,14,15 - TARTAR DE ATÚN ROJO Y CREMA DE GUACAMOLE
- ⊗ 15 -MANITAS DE CERDO RELLENAS DE BOLETUS

SEGUNDO A ELEGIR

- ⊗ 4,7,10,14,15 -ATÚN ROJO DE VIVERO A LA PLANCHA
- ⊗ 2,12 -RISOTTO DE SETAS DE TEMPORADA
- ⊗ 3,11,14 -COSTILLAS IBÉRICA ASADA A LA MOSTAZA Y MIEL
- ⊗ -CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL MANCHEGO
- ⊗ -SOLOMILLO DE VACA RUBIA GALLEGA PLANCHA
- 1,2,14 - JUDIAS CON PERDIZ ESCABECHADA

POSTRE A ELEGIR DE LA CARTA

AGUA SOLAN DE CABRAS
CERVEZA Y REFRESCOS
VINO TINTO Ó VINO BLANCO

PRECIO : 35 € (IVA INCLUIDO)



MENÚ “CHULETA”

APERITIVO

3 CALDITO CASTELLANO Ó SOPA DE TOMATE

ENTRADAS AL CENTRO

- ⊗ 2 -ENSALADA DE QUESO FRESCO Y ALBAHACA
- ⊗ 2,3,4 -CROQUETAS BLANDITAS DE JAMÓN (1 und.)
- ⊗ 4,7,10,14,15 - TARTAR DE ATÚN ROJO Y CREMA DE GUACAMOLE
- ⊗ 15 -MANITAS DE CERDO RELLENAS DE BOLETUS PLANCHA

1,2,14 **DEGUSTACIÓN DE JUDIAS CON PERDIZ ESCABECHADA**

SEGUNDO A ELEGIR

- ⊗ 4,7,10,14,15 -ATÚN ROJO DE VIVERO A LA PLANCHA
- ⊗ 2,3,4,14,15 -BACALAO GRATINADO AL AJOMIEL
- ⊗ 3,11,14 -CHULETÓN DE VACA SIMMENTAL MADURADO (INDIVIDUAL)
- ⊗ 2,12 -RISOTTO DE SETAS DE TEMPORADA

POSTRE A ELEGIR DE LA CARTA

AGUA SOLAN DE CABRAS
CERVEZA Y REFRESCOS
VINO TINTO Ó VINO BLANCO

PRECIO : 50 € (IVA INCLUID



MENÚ NIÑOS

ENTRADA INDIVIDUAL

- ⊗ 2,3,4 - CROQUETAS BLANDITAS (3 und.)
- ⊗ 2 - QUESO D.O MANCHA

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

- 1,2 -PASTA BOLOÑESA Y QUESO
- ⊗ -CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL MANCHEGO
- ⊗ -HAMBURGUESA DE BUEY DE TUDANCO

POSTRE :

- 1 ,2,3,8,9 HELADO DE VAINILLA

1 BEBIDA Y 1 PAN INCLUIDO

PRECIO : 15 € (IVA INCLUIDO)



CARTA DE POSTRES

- ⊗ 2,3 TARTA DE QUESO FLUIDA AL HORNO
- 1,2,3,8,9 TARTA FINA HOJALDRADA DE MANZANA AL HORNO (6 minutos)
- ⊗ 2,3,8,9 COULAND DE CHOCO Y LECHE (6 minutos)
- 1,2,3,8,9 TORRIJA DE PAN BRIOCHE CON HELADO
- ⊗ 1,2,3,8,9 HELADO DE VAINILLA
- ⊗ PIÑA Ó MELÓN

ALÉRGENOS

1. GLUTEN (TRIGO, CEBADA, AVENA, CENTENO, ESPELTA, KAMUT, INCLUIDAS SUS VARIEDADES Y PRODUCTOS).
2. LACTOSA (LECHE Y DERIVADOS)
3. HUEVOS Y PRODUCTOS DERIVADOS A BASE DE HUEVO.
4. PESCADOS Y PRODUCTOS ELABORADOS A BASE DE PESCADO.
5. CRUSTÁCEO Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS.
6. MOLÚSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLÚSCOS.
7. SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA.
8. CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES.
9. FRUTOS SECOS CON CÁSCARA (NUECES, ALMENDRAS, AVELLANAS, ANACARDOS, PACANAS, ALFONAGOS Y PRODUCTOS DERIVADOS)
10. GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE SÉSAMO.
11. MOSTAZA Y SUS DERIVADOS.
12. APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS.
13. ALTRAMUECES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUECES
14. DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS CANTIDADES SUPERIORES 10 mg/ l ó kg.
15. CONGELADO PREVIAMENTE A -21°C DURANTE 72 HORAS.

✓ VEGANO

⊗ SIN GLUTEN

