

Comuniones 2019

Menús I I

Al centro a compartir para cuatro comensales

Fuente de Ibéricos de campaña

Ensalada de Pimientos Asados con ventresca

Croquetas Caseras de jamón ibérico

Solbete de limón al cava

y como plato fuerte

*Entrecot de ternera de la sierra de guarrama *
*con patatas panaderas y pimientos del padrón**

o

Magret de Pato

o

* Merluza en salsa verde*

Postre de la casa o Tarta Nupcial

Café e Infusión

Bebida

Tinto: Rivendel (D.O. Ribera del Duero)

Blanco Veliterra (D.O. Rueda Verdejo)

Agua Mineral o Refresco

Precio por Cubierto **41€** *iva incluido*