



# Menús I I

*Al centro a compartir para cuatro comensales*

*\*Fuente de Ibéricos de campaña\**

*Jamón , lomo , Chorizo , Salchichón Ibérico, queso puro de oveja*

*\*Ensalada de Pimientos Asados con ventresca\**

*Cebolla confitada, pimientos asados, ventresca de atún, tomate cherry*

*\*Croquetas Caseras de jamón ibérico\**

*Elaboradas de forma artesanal*

\*\*\*\*

*\*Solbete de limón al cava\**

*y como plato fuerte*

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

o

*\* Merluza en salsa verde\**

\*\*\*\*\*

*\*Postre de la casa o Tarta Nupcial\**

*\*Café e Infusión\**

## **Bebida**

*Tinto: La Veguilla (D.O. Ribera del Duero)*

*Blanco Veliterra (D.O. Rueda Verdejo)*

*Agua Mineral o Refresco*

*Precio por Cubierto* **38€** *iva incluido*