



MENUS DEGUSTACION

Aperitivos

Paté de caza

o

Ajo mortero

o

Asadillo de pimientos

o

Gachas de la abuela con torreznos

Entrantes

Pisto Manchego

o

Judias con perdiz

o

Migas de pastor con huevo frito

o

Espárragos verdes y setas plancha

Plato principal

Lomo de ciervo plancha con salsa de setas, puré de manzana y picadillo de almendra.

o

Entrecôte de añojo grill con ajetes tiernos y tomate natural.

o

Cordero lechal de los montes asado con romero

o

Lomo de Bacalao en lascas sobre sofrito de tomate natural

Postres

Sapillos

o

Tarta de queso

o

Natillas caseras con miel

o

Ensalada de frutas con sorbete de limón

Precio del menú 30 € + 7% I.V.A SIN BEBIDA

Dehesa del Carrizal, cabernet 22 € + 7% I.V.A.

Pago del Vicario Tempranillo/Cabernet 50-50 24 € + 7% I.V.A.

Vallegarcía Syrah 45 € + 7% I.V.A.