



# MENU ORIENTATIVO EJECUTIVO / FIN DE SEMANA



## PRIMEROS PLATOS

CONSOMÉ  
SOPA O CREMA DEL DÍA  
GAZPACHO (TEMPORADA DE VERANO)  
POCHAS CON ALMEJAS  
PATÉ Y PUDIN DE CABRACHO  
ENSALADILLA RUSA CON ESPÁRRAGOS  
ENSALADA DEL DÍA  
CECINA DE LEÓN AL AROMA DE PEDRO XIMÉNEZ  
ALCACHOFAS ALMENDRADAS CON VIRUTAS DE FOIE  
BARQUETA DE BERENJENA RELLENA DE PISTO  
CREPE DE VIEIRA CON SU SALSA  
CANELONES DE BONITO AL GRATÉN  
PASTA DEL DÍA

## SEGUNDOS PLATOS

CALAMARES A LA ANDALUZA  
DIFERENTES PESCADOS CON SU SALSA (DE 2 A 4 TIPOS POR DÍA)  
CACHOPO DE TERNERA  
CHULETA DE TERNERA CON PIQUILLOS\*  
SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA  
MANITAS DE CERDO CON SALSA DE TOMATE  
RABO DE TORO ESTOFADO CON BOLETUS\*  
CORDERO O COCHINILLO ASADO A NUESTRO ESTILO\*  
CONFIT DE PATO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS  
SURTIDO DE ESCABÉCHADOS

## POSTRE DE LA CASA

TARTA DE QUESO  
ARROZ CON LECHE  
NATILLAS CASERAS DE HUEVO  
CUAJADA CON MIEL Y NUECES  
FLAN DE HUEVO CASERO  
FLAN DE ORUJO CON SOPA DE CHOCOLATE  
FLAN DE CHOCOLATE CON NATILLA DE MELOCOTÓN  
CONTESSA  
MACEDONIA DE FRUTAS

**EL MENÚ INCLUYE VINO TINTO DE LA CASA\*\*, AGUA Y CAFÉ.  
EL MENÚ DE FIN DE SEMANA INCLUYE ADEMÁS LICOR.**

**\*PLATOS CON SUPLEMENTO EN MENÚ EJECUTIVO.**

**\*\*EL VINO INCLUIDO EN EL MENÚ DEBE CONSUMIRSE DURANTE EL SERVICIO Y NO SE SIRVE PARA LLEVAR.  
1 BOTELLA DE VINO POR CADA 4 PERSONAS.**