

Menú de **Nochebuena**

CÓCTEL

Pulpo a la brasa, calabaza tostada y alioli de tomate seco.

Crujiente de perdiz en escabeche. Bombón de foie con gel de albaricoque y trompeta de la muerte.

ENTRANTE

Vieira, crema de coliflor tostada y maruja.

PESCADO

Lubina en crema de cardo rojo de invierno, cangrejo de río y aceite de salicornia.

CORTANTE

Cremoso de frambuesas silvestres sobre cuajada de caqui.

CARNE

Cochinillo asado, crema de castañas, dulce de membrillo y granada.

POSTRE

Esfera de turrón con sopa de mandarina y chocolate.

Dulces navideños.

BODEGA

Ponce Blanco D.O. Manchuela. Converso Crianza D.O. Ribera del Duero. Roger Barnier Selection Brut A.O.C. Champagne.





Menú de Nochebuena para mirocz

ENTRANTE

Ibéricos variados con picos. Fritos variados.

PRINCIPAL

Medallones de solomillo a la brasa con patatas fritas.

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla.

BEBIDA









*Menú de*Navidad



Tartar de trucha curada, cremita de ajo blanco y perla de albahaca.

ENTRANTE

Canelón de ciervo con piñones e higos, crema de foie y aromáticas.

PRINCIPAL

Paletilla de cabrito asada, acompañada de patatas panaderas y pimientos asados.

POSTRE

Borrachito alcarreño con helado de leche merengada y miel de nuestro panal. Dulces navideños.

BODEGA

Vallegarcía Viognier Pago de Vallegarcía (Toledo). Converso Crianza D.O. Ribera del Duero.





Menú de Navidad para niños

ENTRANTE

Tagliatelle a la bolognesa con queso parmesano.

PRINCIPAL

Cachopitos de jamón y queso con patatas fritas.

POSTRE

Helado de chocolate y vainilla con salsa de chocolate y golosinas.

BEBIDA











CÓCTEL

Ostra con caviar cítrico.

Perdigacho de la Mancha.

Capuchino de setas de temporada y espuma de leche de oveja.

ENTRANTE

Bogavante, crema de cebolla tostada y yemas de salicornia.

PESCADO

Besugo a la meunière.

CORTANTE

Sorbete de piña con sopa de coco y tequila.

CARNE

Solomillo de vacuno con foie, parmentier de chirivía, tirabeques, cerveza tostada y crujiente de manitas.

POSTRE

Navidades en La Alcarria.

Dulces navideños.

BODEGA

Vallegarcía Viognier Pago de Vallegarcía (Toledo). Marqués de Griñón Cabernet Sauvignon Pago de M. de G. (Toledo).

Roger Barnier Selection Brut A.O.C. Champagne.





Menú de Nochevieja para niños

ENTRANTE

Ibéricos variados con picos. Raviolis de queso con salsa pomodoro.

PRINCIPAL

Chuletillas de lechazo con patatas fritas.

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de turrón y fresas maceradas.

BEBIDA









Menú de Año Nuevo

APERITIVO

Brandada de bacalao, crujiente de su piel y espuma de yogur artesano.

ENTRANTE

Raviolón de centollo acompañado de crema de galeras y sorbete de lima y apio.

PRINCIPAL

Cabrito asado al estilo tradicional con guarnición de patatas.

POSTRE

Milhojas de La Alcarria.

Dulces navideños.

BODEGA

Ponce Blanco D.O. Manchuela.

Converso Crianza D.O. Ribera del Duero.





Menú de Año Nuevo para niños

ENTRANTE

Cremosas croquetas de jamón con patatas fritas.

PRINCIPAL

Solomillo de cerdo con patatas fritas.

POSTRE

Cremoso de chocolate con virutas de naranja.

BEBIDA





