



Opción A

Aperitivo de bienvenida en la Mesa

Cucharitas Sorpresa del Chef Cuatro Variedades

Croquetas Caseras de Jamón y de Espinacas

Copa de Vino o Cerveza o Refrescos

Menú

Sopa de Pescado al Estilo del Chef

Lubina a la Espalda con su Ajada y Patata Panadera

Carrilleras de Ternera con su guarnición

Tarta Bombón con Helado de Vainilla

Café e Infusiones

Bodega

Vino Blanco, D.O. Rueda Verdejo Montespina

Vino Tinto, Ribera del Duero Fuentespina co/

Idilicun Brut D.O. Cava Utiel Requena

Licores y Aguardientes de Nuestro Carro,

Precio por persona: 39 €, IVA 10% incluido



Opción B

Aperitivo de bienvenida en la Mesa

Cucharitas Sorpresa del Chef Cuatro Variedades

Croquetas Caseras de Jamón y de Espinacas

Copa de Vino ó Cerveza ó Refrescos

Menú

Entrantes a Compartir al Centro de la Mesa.

Ensalada de Pimientos Rojos con Atún y Olivas Negras

Huevos Estrellados con Hongos y Picadillo

Guiso de Morros con Níscalos

Cochinillo Asado `` Marca de Garantía ``

Servido al centro de la Mesa

Con Ensalada de la Huerta Lechuga y Tomate

`` El Niño/a, Cortará el Cochinillo con el Plato ``

Tarta Especial de Comunión.

Charlota con Lacasitos y Helado de Fresa

Café e Infusiones

Bebidas

Vino Blanco, D.O. Rueda Montespina

Vino Tinto, Ribera del Duero Fuentespina

Agua Mineral Idilicum Brut D.O. Cava Utiel, Requena

Licores y Aguardientes de Nuestro Carro,

Precio por persona: 43 € , IVA 10% incluido



Opción C

Aperitivo de bienvenida en la Mesa

Cucharitas Sorpresa del Chef Cuatro Variedades

Croquetas Caseras de Jamón y de Espinacas

Copa de Vino o Cerveza o Refrescos

Menú

Entrantes a Compartir al Centro de la Mesa.

Jamón Ibérico de Recebo y Queso Manchego

Revuelto de Langostinos

Guiso de Morretes con Niscalos

Bacalao con Musselina de Puerros

Lomo de Vacuno a la Parrilla con Patatas confit

Tarta Colombina con Helado de Stracciatella

Café e Infusiones

Bebidas

Vino Blanco D.O. Rueda Montespina

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Fuentespina Granate

Agua Mineral, Idilicum Brut D.O. Cava Utiel Requena

Licores y Aguardientes de Nuestro Carro

Precio por persona: 48 € , IVA 10% incluido



Opción D

Aperitivo de bienvenida en la Mesa

Cucharitas Sorpresa del Chef Cuatro Variedades

Croquetas Caseras de Jamón y de Espinacas

Copa de Vino o Cerveza o Refrescos

Menú

Ensalada Templada de Gulas, Gambas, frutos Rojos y Tacos de Foie

Lomo de Merluza al Balsámico de Módena con Almejas

Sorbete de Manzana Verde al Absolut

Medallón de Solomillo de Vacuno al Aroma de Pedro Ximenez con Patatas

Confit

Tarta de Comunion `` Ponche de Segovia ``

Con Helado de Vainilla y Conguitos

Café e Infusiones

Bebidas

Agua mineral

Vino Blanco Rueda Verdejo Montespina

Vino Tinto Ribera del Duero Fuentespina co/

Idilicum D.O. Cava, Utiel Requena

Anís, Brandy, Whisky DYC, Licores y Aguardientes de Nuestro Carro

Nota: Suplemento Cochinillo en lugar de Medallones de Solomillo 4,40 € Por persona, IVA 10% incluido

Precio por persona: 52 €, IVA 10% incluido



Opción E

Aperitivo de bienvenida en la Mesa

Cucharitas Sorpresa del Chef Cuatro Variedades

Croquetas Caseras de Jamón y de Espinacas

Copa de Vino o Cerveza o Refrescos

Menú

Ensalada Templada de Gulas, Gambas, frutos Rojos y Tacos de Foie

Lomo de Merluza al Balsámico de Módena con Almejas

Sorbete de Manzana Verde al Absolut

Medallón de Solomillo de Vacuno al Aroma de Pedro Ximenez con Patatas

Confit

Tarta de Comunión ``Ponche de Segovia ``Con Helado de Vainilla y

Conguitos

Café e Infusiones

Bebidas

Agua mineral

Vino Blanco Rueda Verdejo Montespina

Vino Tinto Ribera del Duero Fuentespina co/

Idilicum D.O. Cava, Utiel Requena

Anís, Brandy, Whisky DYC, Licores y Aguardientes de Nuestro Carro

Nota: Suplemento Cochinito en lugar de Medallones de Solomillo 4,40 € Por persona, IVA 10% incluido

Precio por persona: 52 €, IVA 10% incluido



Opción F

Aperitivo de bienvenida en la Mesa

Cucharitas Sorpresa del Chef Cuatro Variedades
Croquetas Caseras , Crujiente de Morcilla
Copa de Vino o Cerveza o Refrescos

Menú

Entrantes a Compartir al Centro de la Mesa:

Jamón y lomo ibérico, queso curado
Ensalada de Atún Escabechado con Vinagreta de Frutas
Mollejas de Prádena Salteadas

Gambón a la Plancha

Sorbete de Mojito

Corderito Lechal y Cochinillo Asado `` Marca de garantía ``
`` Al Centro de la mesa ``

Con Ensalada de la Huerta, Lechuga Tomate y Cebolla

Hojaldre de Crema y Frutas y Helado de Yogourt y Frutas Rojas
Café e Infusiones

Bebidas

Agua Mineral Solán de Cabras

Vino Blanco Rueda Erre de Herrero

Vino Tinto Ribera del Duero Pagos de Mogar Roble

Idilicum Brut D. O. Cava Utiel Requena

Anís, Brandy, Whisky DYC, Licores y Aguardientes de Nuestro Carro

Precio por persona: 64 €, IVA 10% incluido.