



Menús de Navidad 2017

Los menús pueden combinarse entre ellos. Los precios incluyen el I.V.A.

MENU Nº 1

25 €

- **Entrantes al Centro (cada 4 comensales):**
 - Jamón de Bodega Gran Reserva, Queso Manchego Curado y Pan Payés con tomate natural y Oliva virgen (contiene gluten y lácteos)
 - Mollejas salteadas con ajetes tiernos y boletus (gluten)
- **Crema de Boletus edulis con Queso Parmesano o Consomé de Ave al Jerez (contiene gluten, lácteos y sulfitos)**
- **Un Plato a elegir entre los dos siguientes:**
 - ❑ Bacalao gratinado al turrón con tomate a la vainilla (contiene pescado, gluten, lácteos y frutos secos)
 - ❑ Presa marinada con chutney de manzana (contiene soja, gluten y sulfitos)
- **Postre Navideño**
- **Café, Licores y Vinos D.O. La Mancha**

MENU Nº 2

25 €

- **Entrantes al Centro (cada 4 comensales):**
 - Langostinos rebozados con arroz extrusionado al té verde y ali oli de cerezas (lácteos, gluten, huevo y crustáceos)
 - Pastel de Kabratxo con salsa tártara (contiene gluten, lácteos y huevo)
- **Crema de Calabaza con crujiente de Jamón o Consomé de Ave al Jerez (contiene gluten y lácteos)**
- **Un Plato a elegir entre los dos siguientes:**
 - ❑ Dorada sobre crema de nécoras y perfume de curry rojo (contiene pescado, gluten, crustáceos y moluscos)
 - ❑ Asado de Cordero manchego en Cuartos (media pierna de 750 grs.) con patata gratinada (contiene gluten lácteos, huevo y sulfitos)
- **Postre Navideño**
- **Café, Licores y Vinos D.O. La Mancha**

MENU Nº 3

25 €

- **Entrantes al Centro (cada 4 comensales):**
 - Dúo de Saquitos de Pasta Brick (de Jamón ibérico y de Queso Cheddar) sobre fondo de salsa de yogur (contiene gluten y lácteos)
 - Queso frito con confitura de naranja amarga (contiene gluten, lácteos y huevo)
- **Ensalada César** de pollo escabechado con manzana verde, cherrys, croutons, nueces y salsa de yogur (contiene frutos secos, sulfitos y lácteos)
- **Un Plato a elegir entre los dos siguientes:**
 - ❑ Solomillo a la crema de pistachos y foie (contiene gluten, lácteos y frutos secos)
 - ❑ Emperador en caldereta gallega marinera (contiene pescado, gluten, moluscos y crustáceos)
- **Postre Navideño**
- **Café, Licores y Vinos D.O. La Mancha**

MENU Nº 4

25 €

- **Entrantes al centro (cada 4 comensales):**
 - Wok cantonés de verduritas y gambas (contiene crustáceos y soja)
 - Dúo de Croquetas caseras de Bacalao y de Chipirón en su tinta (contiene gluten, huevo, pescado y lácteos)
- **Saquito de Brandada de Bacalao (contiene gluten, huevo, pescado y lácteos)**
- **Un Plato a elegir entre los dos siguientes:**
 - ❑ Carrillada de ibérico al cardamomo con fondo de cremoso de Calabaza (contiene gluten y sulfitos)
 - ❑ Lubina asada al papillote con verduritas (contiene pescado)
- **Postre Navideño**
- **Café y Licores**
- **Vinos D.O. La Mancha**

Suplementos (a sumar en menús anteriores):

- Entrecot de Ternera de Añojo o Chuletón de Ternera blanca con escamas de sal negra (suplemento de 4,95 €)
- Solomillo de Ternera Gallega con escamas sal marina (suplemento de 5,80 €)
- Paletilla de Cordero lechal al horno (suplemento 7,95 €) Contiene gluten, frutos secos y sulfitos
- Chuletilas de Cordero lechal a la parrilla (del carré) Suplemento 1,95 €
- Atún rojo (con soja, mango y asadillo) o Merluza (con cualquier tipo de salsa) Suplemento de 2,95 € (contiene pescado)
- Langostinos cocidos o plancha, gambones o Gambas del mediterraneo (todos a 1.30 euros / unidad) contiene crustáceos
- Carabinerito (60 gramos cada pieza): a 4,95 € / unidad (contiene crustáceos)
- Carabinero tamaño grande (120 gramos cada pieza) a 11,95 € / unidad (contiene crustáceos)
- Sorbete (de cualquier sabor): 2.25 €

Menú de Niños: 12,00 € (hasta 14 años)

1. **Sopa de Cocido o Espaguetis con tomate (contiene gluten)**
2. **A elegir entre: Lomo, Calamares, Salchichas o Pechuga de Pollo a la Plancha con Patatas fritas y ketchup (gluten)**
3. **Postre (Helado de muñeco con chuches) y bebida**