

*Grupos desde 12 personas. Los menús son adaptables a sus necesidades. Consulte opciones disponibles.*

## *Menú A*

*Para compartir al centro de la mesa*

*Surtido de Ibéricos (Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón)*

*Ensalada de Perdiz roja en escabeche*

*Croquetas caseras de Jamón*

*Plato Principal a elegir*

*Solomillo de cerdo a la plancha y crema de queso*

*Cordero manchego asado deshuesado con patatas y aceituna negra*

*Lomo de Merluza, aire de almendra y puré de trompeta negra*

*Pastres*

*Cremoso de queso y miel ó Flan de fruta de la pasión y yogur*

## *Menú B*

*Para compartir al centro de la mesa*

*Cecina de ciervo aromatizada al tomillo*

*Ensalada de Ventresca de Atún y pimiento rojo asado*

*Atascaburras con nueces*

*Morteruelo Conquense*

*Plato Principal a elegir*

*Carrillada de Cerdo Ibérico estofada y emulsión de queso*

*Entrecot de Vaca y patata panadera*

*Lomo de Bacalao sobre pisto manchego*

*Pastres*

*Brulée de azafrán ó Mousse de dos chocolates*

## *Menú C*

*Para compartir al centro de la mesa*

*Ensalada de Langostinos, mango y vinagreta de Maracuyá*

*Terrina de Hígado de pato hecha en casa y confituras*

*Cecina de Venado y de Jabalí aromatizada al Tomillo*

*Menestra de Setas estofadas y huevo de corral*

*Plato Principal a elegir*

*Perdiz Roja de Monte estofada a la Toledana*

*Solomillo de Ternera y patata cominera*

*Lomo de Merluza y mahonesa de encurtidos*

*Pastres*

*Sopa de azafrán, su bizcocho y vainilla ó Café gelatinizado con espuma de chocolate blanco*

*Bebidas: (durante la comida o cena)*

*Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Vino Blanco y Tinto de la Región, café o infusiones, copa de cava o sidra*