

MENÚ DEGUSTACIÓN Nº 1

DE PRIMERO PARA COMPARTIR (cada 4 personas)

una ensalada con dos de nuestros entrantes

Ensalada Madre Tierra, aliñada con vinagreta de cítricos

Croquetas mixtas (verduras y cabrales con nueces)

Tempura

UN SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Plato combinado compuesto de:

Crêpe relleno con un salteado de setas y trigueros al ajillo

Escalopines de seitán a la pimienta verde

Boulangère de patata y puerro

EL POSTRE

Tiramisú

Tulipa de barquillo con helado

PARA BEBER

Se puede elegir entre:

Refresco o Agua

Cerveza San Miguel eco

Copa de vino de Castilla, Ruíz Villanueva joven

Total por persona 20.00€



MENÚ DEGUSTACIÓN Nº 2

DE PRIMERO PARA COMPARTIR (cada 4 personas)

Para abrir boca

- Ensalada Tiritaína (mezclum de lechugas con tomate, champiñón, aguacate, palmitos, aros de cebolla y helado de queso de cabra aliñada con aceite de oliva y crema de balsámico)
- Tabla de queso calientes (queso manchego, mozzarella y de cabra empanados acompañados con mermelada de cebolla y pimiento confitado)

COMO ENTRANTE (individual)

Una degustación de tres de nuestros entrantes acompañados de mahonesa al jengibre y salsa de yogur

- Croquetas (de verduras y de cabrales con nueces)
- Tempura
- Samosas de tofu

PRIMER PLATO (individual)

- Risotto con setas aromatizado con aceite de trufa



MENÚ DEGUSTACIÓN N° 2

SEGUNDO PLATO (individual)

- Lasaña de la casa con verduras y soja

EL POSTRE

Plato de degustación de postres

- Strudel de manzana y canela
- Brownie de chocolate y pistachos
- Helado de vainilla

PARA BEBER

Acompañamos este menú de degustación con diferentes vinos:

- Una copa de vino rosado de aguja Macatela
- Una copa de vino Ruíz Villanueva Crianza
- El postre se acompañará con una copa de vino Macatela blanco semidulce
- Agua, cerveza o refresco

Total por persona 30.00€

