

## *Relación de Menús 2010*

---

### *MENÚ Nº 1*

*Aperitivo de Bienvenida (al centro mesa):  
Chopitos a la Andaluza*

*Primero:*

*Pimientos de Piquillo Rellenos de Marisco*

*Segundo :*

*Medallones de solomillo de cerdo, con reducción de vino tinto*

*Postre:*

*Tarta de la casa con helados*

*Bodega:*

*Vinos Denominación de Origen Mancha Blanco  
y Tinto Crianza*

*Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas y Café*

**PRECIO 28,00.- €.....**

**I.V.A INCLUIDO**

MENÚS 2010

---

**MENÚ Nº 2**

Aperitivo de Bienvenida (al centro mesa):  
*Surtido de Patés*

*Primero:*

*Carlota de Salmón Fresco relleno de Gambas y Gulas en salsa de Azafrán*

*Segundo:*

*Corazones de Lechón a la Pimienta*

*Postre:*

*Tarta de la Casa con Helados*

*Bodega:*

*Vinos Denominación de Origen Mancha Blanco  
y Tinto Crianza*

*Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas y Café*

**PRECIO 30,00.- €.....**

**I.V.A INCLUIDO**

MENÚS 2010

---

MENÚ Nº 3

Aperitivo de Bienvenida (al centro mesa):

Lomo de Orza ala estilo manchego

Primero:

Tronco de Bacalao Gratinado con Queso y Ali-Oli

Segundo:

Escalopines de Ternera en Salsa Cazadora

Postre:

Tarta de la Casa y Helados

Bodega:

Vinos Denominación de Origen Mancha Blanco  
y Tinto Crianza

Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas y Café

**PRECIO 33,00 €.....**

**I.V.A INCLUIDO**

MENÚS 2010

---

MENÚ Nº 4

*Aperitivo de Bienvenida (al centro mesa):  
Jamón Ibérico y Queso en aceite*

*Primero:*

*Lenguado Relleno de Gambas con Salsa Marinera*

*Segundo:*

*Cordero Deshuesado Asado al estilo Manchego*

*\*\*\*\**

*Postre:*

*Tarta de la Casa y Helados*

*Bodega:*

*Vinos Denominación de Origen Mancha Blanco  
y Tinto Crianza*

*Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas y Café*

**PRECIO 36,00 €.....**

**I.V.A INCLUIDO**

MENÚS 2010

---

MENÚ Nº 5

Aperitivo de Bienvenida (al centro mesa):  
*Morcón Ibérico*

*Primero:*  
*Tronco de Bacalao Confitado en Aceite de Oliva y*  
*fritada de ajos*

*Segundo:*  
*Cochinillo Asado al estilo Aranda*

*Postre:*  
*Tarta de la Casa y Helados*

*Bodega:*  
*Vinos Denominación de Origen Mancha Blanco*  
*y Tinto Crianza*  
*Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas y Café*

**PRECIO 40,00-€.....**

**I.V.A INCLUIDO**

MENÚS 2010

---

**MENÚ Nº 6**

*Aperitivo de Bienvenida (al centro mesa):*

*Jamón Ibérico y Queso curado en aceite de Oliva*

*Paté de Perdiz con Foie*

*Primero:*

*Abanico de Langostinos y Gambas*

*Segundo:*

*Solomillo Ternera sobre Hojaldre y Salsa de Foie*

*Postre:*

*Tarta de la Casa y Helados*

*Bodega:*

*Vinos Denominación de Origen Mancha Blanco  
y Tinto Crianza*

*Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas y Café*

**PRECIO 45,00-€.....**

**I.V.A INCLUIDO**

**MENÚ DEGUSTACIÓN "GASTRONOMÍA MANCHEGA"  
(MINIMO 2 PAX.)**

✓ **Degustación Centro de Mesa:**

*Queso viejo en aceite*

*Pisto manchego con magras.*

*Gachas de matanza.*

*Duelos y Quebrantos.*

*Migas del pastor*

✓ *Cordero al horno al aroma de tomillo*

✓

✓ *Pan de Calatrava*

*Bodega:*

*Vinos Denominación de Origen Mancha Blanco  
y Tinto Crianza*

*Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas y Café*

**PRECIO 30,00 €.....**

## *MENÚ ESPECIAL*

### *Primero:*

Entremeses Variados:

*Jamón de bodega y Queso Manchego*

*Cogollo de lechuga con salmón ahumado.*

*Croquetas caseras*

*3 Langostinos cocidos*

### *Segundo:*

*Lomo de Dorada a la Parrilla*

*ó*

*Redondo de Ternera asada en su jugo*

### *Postre:*

*Tarta de la Casa y Helado*

### *Bodega:*

*Vinos Denominación de Origen Mancha Blanco y Tinto*

*Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas y Café*

PRECIO 22,00 €.....