

Menús para celebraciones

Los menús que a continuación presentamos pretenden satisfacer el gusto de nuestros Clientes, en todos ellos se ofrece la posibilidad de sustituir el segundo plato por pescado, dándose a elegir entre:

Lubina () al gusto (al horno o a la sal) con guarnición de patatitas al vapor
y
salsa mahonesa o tártara*

o

Merluza rellena de jamón Ibérico y queso Manchego

() Advertimos que nuestros pescados son frescos y que cumplen el Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y Consejo, de 24 de abril de 2004 ya que se sirven cocinados y no crudos o casi crudos, no obstante si usted es alérgico a Anisakis, háganoslo saber con antelación.*

Menú 0

Entradas (1/4)

Jamón Ibérico

Almejas marinera

Gambas plancha

Ensalada de pimientos rojos con ventresca (1/4)

Carne o pescado

Entrecote de ternera con guarnición de patata panadera

Paletilla de cordero lechal con guarnición de patata panadera

Suplemento de 7 € IVA inc.

Postre:

Milhoja de la Casa

Vino a elegir entre:

Rioja Añares crianza o Ribera Viña Mayor Roble

Agua, gaseosa, refresco, cerveza, café y Cava

40,75 € (IVA incluido)

Menú 1

Variado de Ibéricos Joselito (1/4)

Jamón Ibérico

Queso Manchego

Lomo Ibérico

Revuelto de morcilla de Burgos con piñones (1/4)

Pimientos de piquillo rellenos (2)

Carne o pescado

Entrecote de ternera con guarnición de patata panadera

Postre:

Milhoja de la Casa

Vino a elegir entre:

Rioja Añares crianza o Ribera Viña Mayor Roble

Agua, gaseosa, refresco, cerveza, café y Cava

39,75 € (IVA incluido)

Menú 2

Variado de Ibéricos Joselito (1/4)

Jamón Ibérico

Queso Manchego

Lomo Ibérico

Setas a la plancha al estilo Alejandro (1/4)

Pimientos de piquillo rellenos (2)

Carnes o pescado

Chuletón de ternera de Ávila con guarnición de patata panadera

Postre:

Tarta hojaldre Alejandro

Vino a elegir entre:

Rioja Añares crianza o Ribera Viña Mayor Roble

Agua, gaseosa, refresco, cerveza, café y Cava

44 € (IVA incluido)

Menú 3

Variado de Ibéricos Joselito (1/4)

Jamón Ibérico

Queso Manchego

Lomo Ibérico

Revuelto de morcilla de Burgos con piñones (1/4)

Pimientos de piquillo rellenos (2)

Carnes o pescado

Solomillo de ternera a la parrilla con guarnición de patata panadera

(salsa pimienta o cabrales a elegir)

Postre:

Tarta casera Selva Negra

Vino a elegir entre:

Rioja Añares crianza o Ribera Viña Mayor Roble

Agua, gaseosa, refresco, cerveza, café y Cava

44,50 € (IVA incluido)

Menú 4

Variado de Ibéricos Joselito (1/4)

Jamón Ibérico

Queso Manchego

Lomo Ibérico

Ensalada de pimientos rojos con ventresca (1/4)

Setas a la plancha al estilo Alejandro (1/4)

Carne o pescado

Paletilla de cordero lechal con guarnición de patata panadera

Postre:

Tarta de hojaldre Alejandro

Vino a elegir entre:

Rioja Añares crianza o Ribera Viña Mayor Roble

Agua, gaseosa, refresco, cerveza, café y Cava

46,75 € (IVA incluido)

Menú 5

Variado de Ibéricos Joselito (1/4)

Jamón Ibérico

Queso Manchego

Lomo Ibérico

Setas a la plancha al estilo Alejandro (1/4)

Pimientos de piquillo rellenos (2)

Mariscos:

Langostinos con salsa mahonesa

Carne o pescado

Entrecote de ternera con guarnición de patata panadera

(salsa pimienta o cabrales a elegir)

Postre:

Tarta casera Selva Negra

Vino a elegir entre:

Rioja Añares crianza o Ribera Viña Mayor Roble

Agua, gaseosa, refresco, cerveza, café y Cava

47,50 € (IVA incluido)

Menú 6

Variado de Ibéricos Joselito (1/4)

Jamón Ibérico

Queso Manchego

Lomo Ibérico

Lascas de foie al vino de Oporto (1/4)

Revuelto de morcilla de Burgos con piñones (1/4)

Carne o pescado

Solomillo de ternera mechado con salsa de setas y guarnición especial

Postre:

Tarta casera Selva Negra

Vino a elegir entre:

Rioja Añares crianza o Ribera Viña Mayor Roble

Agua, gaseosa, refresco, cerveza, café y Cava

47,75 € (IVA incluido)

Menú 7

Variado de Ibéricos Joselito (1/4)

Jamón Ibérico

Queso Manchego

Lomo Ibérico

Setas a la plancha al estilo Alejandro (1/4)

Pencas rellenas de jamón y queso (1/4)

Mariscos:

Langostinos con salsa mahonesa

Carne o pescado

Chuletón de ternera de Ávila con guarnición de patata panadera

Postre:

Milhoja de la Casa

Vino a elegir entre:

Rioja Añares crianza o Ribera Viña Mayor Roble

Agua, gaseosa, refresco, cerveza, café y Cava

52 € (IVA incluido)

Menú 8

Variado de Ibéricos Joselito (1/4)

Jamón Ibérico

Queso Manchego

Lomo Ibérico

Ensalada de pimientos rojos con ventresca (1/4)

Lascas de foie al vino de Oporto (1/4)

Mariscos:

Langostinos con salsa mahonesa

Carnes o pescado

Solomillo de ternera a la parrilla con guarnición de patata panadera

(salsa pimienta o cabrales a elegir)

Postre:

Tarta casera Selva Negra

Vino a elegir entre:

Rioja Añares crianza o Ribera Viña Mayor Roble

Agua, gaseosa, refresco, cerveza, café y Cava

54,50 € (IVA incluido)

Menú 9

Variado de Ibéricos Joselito (1/4)

Jamón Ibérico

Queso Manchego

Lomo Ibérico

Lascas de foie al vino de Oporto (1/4)

Pimientos de piquillo rellenos (2)

Mariscos:

Langostinos con salsa mahonesa

Carnes o pescado

Paletilla de cordero lechal con guarnición de patata panadera

Postre:

Milhoja de la Casa

Vino a elegir entre:

Rioja Añares crianza o Ribera Viña Mayor Roble

Agua, gaseosa, refresco, cerveza, café y Cava

58,75 € (IVA incluido)

Menú 10

Variado de Ibéricos Joselito (1/4)

Jamón Ibérico

Queso Manchego

Lomo Ibérico

Revuelto de morcilla de Burgos con piñones (1/4)

Mariscos:

Buey de mar preparado al Jerez (1/4)

con salsa especial y langostinos con mahonesa

Carnes o pescado

Paletilla de cordero lechal con guarnición de patata panadera

Postre:

Milhoja de la Casa

Vino a elegir entre:

Rioja Añares crianza o Ribera Viña Mayor Roble

Agua, gaseosa, refresco, cerveza, café y Cava

58,75 € (IVA incluido)

Menú infantil

Calamares a la Romana

Croquetas de jamón caseras

Empanadillas

Palitos de merluza

Segundo plato a elegir entre:

Escalope de ternera con guarnición de patatas fritas

o

Chuletillas de cordero con guarnición de patatas fritas

Postre

Tarta del día

Bebida

Agua o refresco

19 € (IVA incluido)