

Menú de Trabajo

Tacita de Crema Castellana con Níscalos del Pinar Chico
Timbal de Verduras a la Plancha Gratinado con Queso de Cabra y Salsa de Mostaza
Ensalada de Temporada con Salsa de Almendras
Milhoja de Berenjena con Cordero al Curry, Verduritas de la Huerta y Salsa de Albaricoque
Sugerencia de nuestro Cheff



La Taberna del Fogón

Timbal de Pavo con Salsa de Vino Dulce con Piña Natural y Gratinado de Muselina
Medallones de Solomillo Duroc sobre Patata Panadera con Salsa de Mostaza
Lomo de Bacalao Superior Sobre Tomate, Puerro y Cebolla Confitado con Crema de Ribeiro Gratinado
Revuelto Imperial con Salmón Marinado
Sugerencia de nuestro Cheff

Profiterol Relleno de Helado sobre Chocolate Caliente
Tarta de Queso con Frutas del Bosque
Natillas a la Canela con Galleta María
Arroz con Leche
Sugerencia de nuestro Cheff

**Oinoké de Vino de la Casa
o Agua Mineral**

Precio: 19,95 €/Persona
Suplemento servicio terraza y comedor: 3,00 €/persona

Sujeto a disponibilidad – Consulten a nuestro personal

I.V.A. Incluido