



*La Taberna del Fogón*

## **Menú de Trabajo**

**Tacita de Gazpacho de Cerezas**  
**Timbal de Verduras a la Plancha Gratinado con Queso de Cabra y Salsa de Mostaza**  
**Soufflé Sefardí de Almodrote de Berenjena con Gulas sobre Salsa Roja**  
**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*

.....  
**Pastella de Pollo de Corral sobre Mermelada de Piquillo y Salsa Pepitoria**  
**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**  
**Lasaña de Pasta Fresca y Verduritas sobre Salsa Vizcaína**  
**Revuelto Imperial con Salmón Marinado**  
*Sugerencia de nuestro Cheff*

.....  
**Mousse de galleta María sobre Crema Inglesa al Countreau**  
**Profiterol Relleno de Helado sobre Chocolate Caliente**  
**Manzana Asada al Caramelo**  
**Natillas a la Canela con Galleta María**  
**Arroz con Leche**  
*Sugerencia de nuestro Cheff*

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

**Precio en Taberna: 16,50 €/Persona**

**Suplemento por servicio en Restaurante: 3,00 €/Persona**

**I.V.A. Incluido**