

## MENÚS DE TRABAJO

Confeccione su propio menú de trabajo seleccionando un entrante, un plato principal y un postre.

Los precios incluyen agua, refrescos, vino de la Tierra de Castilla, café, infusiones e impuestos.

### ENTRANTES

Mini verduras salteadas con crema de chirivía _____	19 €
Ensalada de tomate, aguacate y rúcula _____	16 €
Tataki de atún rojo «Balfego», salsa de soja tostada y sésamo _____	26 €
Huevo a baja temperatura, patata y cristal de patata _____	17 €
Canelón de verduras de temporada asadas _____	17 €
Pulpo, mermelada de pimiento dulce y ajada _____	22 €
Carpaccio de ternera madurada, piñones, pistachos y queso azul _____	23 €

### PLATOS PRINCIPALES

Salmón marinado con remolacha y espinacas salteadas _____	23 €
Merluza rebozada en panko, jalapeños y agua de tomate _____	26 €
Bacalao con crema de cebolla blanca y aceituna negra _____	23 €
Risotto de boletus edulis y aceite de trufa melanosporum _____	22 €
Carrillera de cerdo ibérico, crema de castañas y patata crujiente _____	24 €
Lingote de cordero manchego con salsa de su cocción, crema de boniato y verduritas _____	25 €
Lomo madurado de ternera, crema de queso manchego y encurtidos _____	27 €

### POSTRES

Bizcocho borracho, crema de avellanas y helado de café _____	8 €
Torrija caramelizada con helado de leche merengada _____	10 €
Tarta de queso Manchego con coulis de frutos rojos _____	9 €
Crème brulée de pistachos y helado de nueces _____	8 €
Creoso de chocolate con helado de chocolate blanco _____	9 €

Precios por persona, IVA incluido

Todos los Menús de Trabajo incluyen el pan, el agua, vinos de la Tierra de Castilla y café

### 3 PROPUESTAS MENÚS DE TRABAJO

A modo de ejemplo, le proponemos tres posibilidades de menús de trabajo:

#### MENÚ 1

Ensalada de tomate, aguacate y rúcula  
Risotto de boletus edulis y aceite de trufa melanosporum  
Bizcocho borracho, crema de avellanas y helado de café

46 €

#### MENÚ 2

Canelón de verduras de temporada asadas  
Bacalao con crema de cebolla blanca y aceituna negra  
Crème brulée de pistachos y helado de nueces

48 €

#### MENÚ 3

Mini verduras salteadas con crema de chirivía  
Carrillera de cerdo ibérico, crema de castañas y patata crujiente  
Torrija caramelizada con helado de leche merengada

53 €

Precios por persona, IVA incluido

Todos los Menús de Trabajo incluyen el pan, el agua, vinos de la Tierra de Castilla y café