

Menú Condal

Precio: 115,00€

Cocktail de Bienvenida

Jamón ibérico con pan y tomate
Chupito de Ajoblanco con Aceituna Negra y Naranja
Gachas Manchegas en Espuma
Langostino Crujiente en Pasta Filo con Soja
Cucharita de Migas del Campo Arañuelo con Torreznillos
Croquetas de Puchero tradicional del Parador
Arroz Cremoso con Boletus y Azafrán
Cuchara de Pulpo con Patatas Revolconas y Ajada
Choricito de Matanza en Camisa de Hojaldre
Acompañado de una selección de bebidas
Entrante (a elegir entre)
Milhoja de Hojaldre rellena de Puerros y Gambas horneada con Salsa Holandesa
Conchas del Peregrino rellenas de Boletus
Pescado (a elegir entre)
Merluza de Pincho al Azafrán Manchego con Guiso de Lombarda y Almejas
Bacalao Confitado en Canela sobre Verduras y Langostino con Crema de Puerros

Sorbetes

Varios sabores a elegir

Carne (a elegir entre)

Lomo de Ternera Blanca de Ávila con Chutney de Calabaza y Milhoja de Patata

Solomillo de Ibérico con Salsa de Pedro Ximénez, Puré de Manzana y Patata

Postre

Tarta Especial de Celebración con helado de chocolate blanco

Acompañado de una selección de Bebidas

Vino Tinto Gran Reserva Señorío de Guadianeja D.O. La Mancha, Vino Blanco Señorio de Guadianeja D. O. La Mancha, aguas minerales, refrescos, cervezas, cafe o infusion, cava y selección de licores