



Menú orientativos

Entrantes en mesa

Aceitunas y frutos secos

1 plato para compartir cada 4 personas (a elegir 3, 4 o 5 variedades)

Ensalada del chef

Cogollos con anchoas

Ensalada César

Ensalada templada de setas

Salmón ahumado con crema de queso

Surtido ibérico

½ jamón ibérico y ½ queso de oveja (en un mismo plato)

Molletitos chinos con pollo

Lagrimitas de pollo en salsa barbacoa

Wraps de tortilla con cebolla caramelizada

Alitas de pollo confitadas y fritas

Boquerones al limón

Croquetas caseras

Lomo de orza

Berenjenas a la miel

Empanadillas de marisco

Choricillos a la canela

Revuelto del tempranillo

Langostinos arropados

Cazón adobado

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao

Langostinos cocidos

Fritura (croquetas, dátiles, bacón y cazón adobado)

Plato principal (a elegir 1 plato de pescado o carne por persona)

Salmón relleno de gambas

Hotel Posada El Tempranillo

Bacalao gratinado
Pez espada plancha
Pez espada en salsa de gambas
Solomillo a la brasa
Medallones de solomillo al jerez
Solomillo al hojaldre relleno en salsa pimienta verde

(Todas las carnes se pueden acompañar con algún tipo de salsa: salseras de mojo picón, marsala, al jerez, pimienta verde...)

(Todos los platos van acompañados con su correspondiente guarnición)

Postres

Postres caseros (elaborados por nuestro chef)
Café e infusiones

Bebidas

Vino rosado Lambrusco
Vino tinto Tempranillo
Cerveza
Refrescos
Agua mineral