

Menú especial ferias

y fiestas 2025

del 31 agosto al 5 de septiembre



TABERNA
GASTRONÓMICA
ENOSENTIDOS

Entrantes al centro

- * *Tabla de ibéricos de jabugo y queso manchego.*
- * *Ensalada de pulpo con tartar de verduras y mayonesa de pimentón.*
- * *Mollejas de lechal salteadas al ajillo con setas shitakee.*

Segundo plato a elegir

- * *Suprema de rodaballo a la brasa con fritada de ajos y chorizeros.*
- * *Lomo de bacalao confitado sobre asadillo manchego.*
- * *Cochinillo segoviano asado al carbón con pimientos de Padrón*
- * *Pluma ibérica de bellota a la parrilla sobre confitura de albaricoque.*

Postre de la casa

- * *Milhojas de hojaldre invertido rellenas de crema madame y chocolate blanco.*

Incluye vino Verum tinto roble o blanco airen Verum tierra, agua y pan.

35€/pax

Reservas en el 926012395