

## Menú nº1

### Entrantes al centro cada 4 pax

- Jamón ibérico de cebo y queso manchego
- Tabla de pates artesanales con confitura de frutos rojos y tostadas crujientes
- Tartar de salmón con aguacate, mousse de mango y gambitas de cristal
- Gambones a la plancha (3 por pax)

### Segundo plato a elegir

- Lomo de corvina al vino blanco con langostinos
- Presa ibérica al carbón con compota de manzana y padrones
- Pierna de lechal asada al estilo castellano

### Postre navideño

bodega: Vino blanco las Tablas,  
tinto Finca Constancia y cava

36 €

iva incluido

## Menú nº2

### Entrantes al centro cada 4 pax

- Jamón ibérico de cebo y queso manchego
- Ensalada templada de pulpo a la brasa con tartar de verduras y mayonesa de pimentón
- Flor de alcachofa a la brasa con cecina de Leon y parmesano
- Gambas blancas de Huelva plancha (4 por pax)

### Segundo plato a elegir

- Carrilleras de merluza al ajillo con gulas y gambas
- Taco de atún a la molinera de lima fresca
- Cochinillo segoviano asado al carbón
- Solomillo de vaca madurada a la brasa

### Postre navideño

bodega: Vino blanco Fontana,  
tinto crianza Fontana y cava

43 €

iva incluido

## Menú nº3

### Entrantes al centro cada 4 pax

- Jamón ibérico, lomo ibérico y queso manchego en aceite
- Anchoas del cantábrico sobadas a mano sobre picada de tomate
- Tataki de atún rojo sobre alga wakame y sésamo blanco
- Tentáculo de pulpo frito con patata asada y mojo rojo
- Gamba roja alistada de levante a la sal (4 por pax)

### Segundo plato a elegir

- Lomo de rodaballo gallego al horno
- Lomo de bacalao salvaje confitado sobre piperada de pimientos asados
- Costillar de cordero lechal asado con patatas al horno
- Txuletón de vaca madurada a la brasa (700gr)

### Postre navideño

bodega: Vino blanco Verdejo Ramon Bilbao,  
tinto crianza Ramon Bilbao y cava

50 €

iva incluido

"Queridos amigos y amigas,  
En esta temporada de alegría y  
unión, nos complace presentarles  
nuestros exquisitos menús  
navideños. Hemos preparado  
cuidadosamente una selección de  
platos festivos que seguramente  
encantarán sus sentidos y harán  
que sus celebraciones sean  
inolvidables. Desde clásicos  
tradicionales hasta creaciones  
innovadoras, cada bocado está  
impregnado del espíritu navideño.  
Permitan que nosotros seamos parte  
de su celebración y hagamos de esta  
Navidad una ocasión  
verdaderamente especial.

¡Esperamos que disfruten de  
nuestro festín navideño y les  
deseamos una temporada llena de  
amor, alegría y felicidad!

Con cariño



C/ Monescillo ,7  
13250 Daimiel  
[www.enosentidos.com](http://www.enosentidos.com)  
[reservas@enosentidos.com](mailto:reservas@enosentidos.com)  
Telefono de reservas  
926012395

# Menús navidad 2023/2024

