



Menú Navidad n^o 1

ENTRANTES AL CENTRO

Tabla de ibéricos y queso manchego
Croquetas de carabinero con salsa tártara
Torreznos de Soria con patatas revolconas
Gambones a la plancha con ajo aceite (3 por pax)

SEGUNDOS A ELEGIR

Lomo de bacalao gratinado con alioli sobre pisto manchego

Abanico ibérico de bellota a la brasa y crema de maracuyá

Pierna de lechal asada al carbón con patatas gajo

POSTRE NAVIDEÑO

Bodega: Blanco Fontana, tinto crianza Fontana y cava

40 €



Monescillo, 7. Daimiel | 926012395 | reservas@enosentidos.com



Menú Navidad n^o 2

ENTRANTES AL CENTRO

Jamón ibérico y queso manchego

Ensalada de Burrata y aguacate con pesto genoves y aove

Tentaculo de pulpo frito sobre parmentier y mojo rojo

Gambas blancas de Huelva a la plancha (4 por pax)

SEGUNDOS A ELEGIR

Calamar nacional de potera a la brasa con verduras salteadas

Cola de rape nacional confitado con salsa americana de bogavante

Entrecot de Black Angus a la brasa con padrones

Cochinillo segoviano asado al estilo castellano

POSTRE NAVIDEÑO

Bodega: Blanco Verum airen tierra, tinto Verum cencibel roble y cava

45 €



Monescillo, 7. Daimiel | 926012395 | reservas@enosentidos.com



TABERNA
GASTRONÓMICA
ENOSENTIDOS

Menú Navidad n^o 3

ENTRANTES AL CENTRO

Jamón ibérico, caña de lomo ibérico y queso manchego

Ensalada de Jamón de pato con helado de pistacho y
aceite de trufa

Flor de alcachofa a la brasa con escalope de foie

Zamburiñas a la parrilla (2 por pax)

Gambas roja alistada de levante a la sal (4 por pax)

SEGUNDOS A ELEGIR

Suprema de rodaballo al oloroso con gambas y jamón al ajillo

Ventresca de atún rojo de Almadraza a la brasa

Paletilla de lechal asada al Carbón del Jospier

Txuleton de vaca madurada a la brasa 700gr

POSTRE NAVIDEÑO

Bodega: Blanco Oveja Blanca, tinto Quinta de Quercus y cava **55 €**



Compromiso
a Calidad Turística

Monescillo, 7. Daimiel | 926012395 | reservas@enosentidos.com