TABERNA
GASTRONÓMICA

ENOSENTIDOS

Menú de Navidad

MENÚ N.º 1

40 €
POR PERSONA

ENTRANTES AL CENTRO

Selección de ibéricos de bellota
y queso manchego curado.

Croquetas cremosas de chuleta de vaca
con mostaza antigua y encurtidos.

Tartar de salmón fresco con aguacate
y salsa ponzu.

Gambones a la plancha con ajoaceite
(3 unidades por persona).

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

Lomo de bacalao confitado
sobre asadillo manchego y fritada de ajos.

Pluma ibérica de bellota a la parrilla
con pimientos confitados, parmentier de patata
y jugo de carne.

Muslo de pato confitado
sobre compota de manzana asada.

POSTRE

Postre especial de Navidad.

BODEGA

Vino blanco semidulce Las Tablas.
Vino tinto J. Fernando 6 Meses.

C/ Monescillo, 7 · DAIMIEL | RESERVAS 926 012 395

TABERNA
GASTRONÓMICA

ENOSENTIDOS

Menú de Navidad

MENÚ N.º 2

45 €
POR PERSONA

ENTRANTES AL CENTRO

Jamón ibérico y queso manchego curado.

Ensalada de pato confitado
con membrillo y crema de queso.

Pulpo a la brasa sobre parmentier de calabaza
y almendra frita.

Gambas blancas de Huelva a la plancha
(4 unidades por persona).

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

Calamar nacional a la brasa
sobre parrillada de verduras salteadas.

Solomillo de vaca madurada a la parrilla
con pimientos de Padrón.

Cochinillo asado al estilo tradicional segoviano.

POSTRE

Postre especial de Navidad.

BODEGA

Vino blanco Dominio de Fontana.
Vino tinto Dominio de Fontana Roble.

C/ Monescillo, 7 · DAIMIEL | RESERVAS 926 012 395

TABERNA
GASTRONÓMICA

ENOSENTIDOS

Menú de Navidad

MENÚ N.º 3

55 €
POR PERSONA

ENTRANTES AL CENTRO

Selección de ibéricos de bellota:
jamón, caña de lomo y queso manchego curado.

Ensalada de burrata con pesto genovés,
tomate seco y aceite de trufa.

Flor de alcachofa a la brasa con escalope de foie.

Zamburiñas a la parrilla (2 unidades por persona).

Gamba roja alistada de Levante a la sal
(3 unidades por persona).

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

Suprema de rodaballo al horno
con gambas y jamón al ajillo.

Ventresca de atún rojo de almadraba a la brasa.

Paletilla de lechal asada al carbón del Josper.

Chuleta de buey Angus certificada a la brasa
(500 – 600 g).

POSTRE

Postre especial de Navidad.

BODEGA

Vino blanco Beronia Verdejo de Rueda.
Vino tinto Búho Ribera del Duero.

C/ Monescillo, 7 · DAIMIEL | RESERVAS 926 012 395