

# Menú

DEGUSTACIÓN

25 de diciembre 2018

## Entrantes

(Para compartir mínimo dos personas)

JUDIONES DE LA GRANJA CON MATANZA DEL AÑO  
SURTIDO DE JAMÓN Y LOMO IBÉRICOS CON QUESO MANCHEGO  
MEDALLÓN DE FOIE CON CONFITURA DE HIGO  
ENSALADILLA RUSA AL ESTILO DE "LA ABUELA"

## Segundo plato

A elegir entre:

LOMO DE BACALAO EN SALSA DE BERBERECHOS Y TALLARINES DE VERDURITAS  
SALMÓN AL HORNO CON SALSA DE PUERROS Y LIMÓN,  
PASTEL DE BONIATO Y CRUJIENTE DE YUCA  
RACIÓN DE CORDERO ASADO EN HORNO DE LEÑA  
RACIÓN DE COCHINILLO ASADO EN HORNO DE LEÑA  
300GR DE LOMO DE VACA RUBIA A LA PARRILLA DE CARBÓN

.....

**Bebida:** VINO TINTO D.O. CRIANZA Y AGUA MINERAL

**Postre:** ESPECIAL DE NAVIDAD

.....

Precio por persona 40€ (10% IVA incluido)

**\*El menú degustación debe ser para todos los comensales de la mesa.**

**\*El menú puede sufrir variaciones. Consulten al metre.**



## Menú infantil

**Primer plato**

ENTREMESES O LASAÑA BOLOÑESA

**Segundo plato**

CHULETITAS DE CORDERO LECHAL O ESCALOPE EMPANADO

**Postre + Bebidas**

Precio menú: 15€ (10% IVA incluido)

[bodas@haciendacampoamor.com](mailto:bodas@haciendacampoamor.com)

Carretera de Burgos, Km 23,100 28709  
San Sebastián de los Reyes