

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

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