



Menú 1

SNACK DE BIENVENIDA

Coca crujiente de sardina ahumada, tomate confitado y aceituna

PLATOS AL CENTRO

Mi-cuit casero al Gin 1085, chutney de mango y filamentos de chile

Lomo de orza casero en ensalada, albahaca fresca y virutas de Manchego Viejo DO

Tartar de atún rojo del bueno, aguacate y teja de alga nori

Alcachofa, yema de huevo marinada en soja y panceta curada ibérica bellota

PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de ternera rosada nacional, millojas de patata y teja de especias

ó
Tronco de bacalao, velouté de hinojo y mini verduras

POSTRE

Mousse de mango, tejas de chocolate y frambuesa acompañado de sorbete de albahaca

50,00€



Menú 2

SNACK DE BIENVENIDA

Flor manchega, brandada de bacalao, tomate y aceituna

PLATOS AL CENTRO

Mi-cuit casero al Gin 1085, chutney de mango y filamentos de chile

Carpaccio de langostinos, ajo blanco y plátano frito

Ensalada de lomo de ciervo Montes de Toledo en escabeche suave y hortalizas de temporada

Canelones pato al oloroso, manzana y cremoso de maíz

PRINCIPAL A ELEGIR

Terrina de paletilla de cordero confitada a baja temperatura lacado al tempranillo y parmentier de mantequilla de oveja

ó
Suprema de merluza de pincho en guiso curry verde y brotes de guisante

POSTRE

Pannacotta de chocolate especiado, helado de vainilla y crumble de café

58,00€

IVA INCLUIDO

Se deberá elegir el mismo menú para todo el grupo
La elección de carne y pescado deberá ser informada con al menos 5 días de antelación.

Menús disponibles bajo petición - Mínimo 20 personas

Todos los menús llevan incluido: pan, agua mineral, vino de la región y café o infusión

Menú 3

SNACK DE BIENVENIDA

Flor manchega, brandada de bacalao, tomate y aceituna acompañado de Bloody Mary Azotea

PRIMER PASE

Tataki de atún rojo del bueno, aguacate y encurtidos

SEGUNDO PASE

Alcachofa, yema de huevo marinada en soja y panceta curada ibérica bellota

TERCER PASE

Arroz socarrat de vieira y gamba blanca cristal

CUARTO PASE

Terrina de paletilla de cordero confitada a baja temperatura lacado al tempranillo y parmentier de mantequilla de oveja

PREPOSTRE

Gin Fizz 1085 helado

POSTRE

Mousse de mango, tejas de chocolate y frambuesa acompañado de sorbete de albahaca

66,50€

