

# Menú San Roque 2022, nº 1

## ENTRANTES

Cecina de Vaca D.O. León con aceite de oliva  
Hojaldre de hongos y pato  
Ensalada de lomo escabechado con salsa de queso de cabra

## PESCADO

Lubina al horno con ajitos y vinagre añejo

## CARNE

Solomillo de ternera con salsa española y guarnición

## POSTRE

Semifrío de frutos rojos

## BODEGA

Agua Mineral  
Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Roble  
Cafés e infusiones

Importe por comensal 50,00 € IVA incluido



# Menú San Roque 2022, nº2

## ENTRANTES

Surtido de Ibéricos con Queso del País  
Leche frita de bacalao con pisto de verduras  
Ensalada de Jamón de pato y micuit con vinagre de frambuesa  
Zamburiñas al horno

## PESCADO

Salmón gratinado

## CARNE

Solomillo de de cerdo Ibérico con salsa de setas

## POSTRE

Pastel de naranja

## BODEGA

Agua Mineral  
Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Roble  
Cafés e infusiones

Importe por comensal 50,00 € IVA incluido



# Menú San Roque 2022, nº 3

## ENTRANTES

Surtido de Ibéricos con queso del país  
Mousse de pato de Abejar con manzana de la Rasa y queso  
Ensalada jamón de pato y micuit con vinagre de frambuesa  
Gambas a la plancha

## PESCADO

Lubina al horno con ajitos y vinagre añejo

## CARNE

Solomillo de ternera con salsa española y guarnición

## POSTRE

Pastel de naranja

## BODEGA

Agua Mineral  
Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Roble  
Cafés e infusiones

Importe por comensal 55,00 € IVA incluido

