



*MENÚ FIN DE SEMANA TIA MARÍA*

**ENTRANTES (A elegir 3)**

CANELÓN DE SALMÓN RELLENO DE TXANGURRO

TABLA DE QUESOS Y ALMENDRAS FRITAS

ENSALADA CÉSAR

MARINERA DE ENSALADILLA RUSA CON ANCHOA

CROQUETAS DE BOLETUS O COCIDO

SAQUITO DE BRANDADA DE BACALAO EN INFUSIÓN DE AZAFRÁN

CAZUELA DE PISTO MANCHEGO CON HUEVO FRITO

CAZUELA DE ATASCABURRAS

**PRINCIPAL**

SECRETO DE CERDO

CHULETILLAS DE CORDERO CON GUARNICIÓN

ARROZ A BANDA (Mesa completa)

LUBINA A LA ESPALDA

MERLUZA A LA PLANCHA

**POSTRE**

TARTA DE LA CASA

27€

Incluye pan, primera bebida y café

Necesario reserva previa e indicar principal elegido. Mínimo 2 comensales. El menú se sirve a mesa completa. Descuento del 5% sobre carta de vinos.



*MENÚ TIA MARÍA CORTO*

**ENTRANTES (A elegir 3)**

PLATO DE JAMÓN DE BODEGA GRAN RESERVA  
BOMBA DE SALMÓN Y ENDIVIAS CON QUESO ROQUEFORT  
CAZUELA DE GAMBAS Y GULAS  
CALABACÍN RELLENO DE BECHAMEL Y MARISCO

**PRINCIPAL**

ARROZ MELOSO CON CARNE DE CAZA (Mesa completa)  
ARROZ A BANDA (Mesa completa)  
LUBINA A LA ESPALDA  
CHULETILLAS DE CORDERO

**POSTRE**

TARTA DE LA CASA



**35€**

Incluye pan, primera bebida y café

Necesario reserva previa e indicar principal elegido. Mínimo 2 comensales. El menú se sirve a mesa completa. Descuento del 5% sobre carta de vinos.



*MENÚ DEGUSTACIÓN TIA MARÍA  
LARGO*

**DE PICAR:**

GILDA

ANCHOA SOBRE BASE DE TOMATE RALLADO Y PAN TOSTADO

**ENTRANTES**

ENSALADA DE TOMATE RAF, VENTRESCA Y BONITO

MOUSE DE FOIE DE PATO CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ

PASTEL DE CABRACHO EN SALSA DE PIQUILLOS

VIEIRA GRATINADA

**PRINCIPAL**

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE FOIE Y TRUFA

ó

LOMOS DE BACALAO AL HORNO EN SU PIL-PIL

**POSTRE**

SUPREMA DE VAINILLA Y TURRÓN

55€

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza y Café

**Bodega incluida:**

**Vino Tinto**

Viña Orce

Oristán Bronze Crianza

Volver 4 meses

**Vino Blanco**

Añoranza

Yugo

INSURRECCIÓN Rosado

Necesario reserva previa e indicar principal elegido. Mínimo 2 comensales. El menú se sirve a mesa completa. Descuento del 5% sobre resto de carta de vinos.



MENÚ HOMENAJE EN HOTEL  
EUROPA

VIRUTA DE JAMÓN IBÉRICO  
TABLA DE QUESO MANCHEGO CURADO AL ROMERO  
ENSALADA DE PERDIZ EN ESCABECHE  
CAZUELA DE KOKOTXAS Y GULAS  
TRONCO DE VIEIRA SOBRE LÁMINA DE CALABACÍN Y SALSA DE CAMARÓN

**MARISCADA**

4 GAMBAS ROJAS  
4 GAMBAS BLANCAS  
2 CIGALAS N°02/03

**SORBETE DE MANZANA VERDE**

**PRINCIPAL**

LUBINA EN SALSA DE BOLETUS Y TRUFA  
ó  
PALETA DE CORDERO RECENTAL CON GUARNICIÓN

**POSTRE**

SUPREMA DE FRUTOS ROJOS

86€

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza y Café

**Bodega incluida:**

**Vino Tinto**

¡EA! Manuel Manzaneque  
Aljibes  
Finca Antigua  
Protos Roble

**Vino Blanco**

CyathO Verdejo  
Hibeta  
Finca Antigua Viura  
Ophicus brut Cuvée

Necesario reserva previa e indicar principal elegido. Mínimo 2 comensales. El menú se sirve a mesa completa. Descuento del 10% sobre resto de carta de vinos.