Restaurante

"La Criolla"

MENÚ TABLAS

Champiñón relleno de jamón y lacón

TABLAS MIXTAS:

Langostinos
Croquetas
Calamares
Chipirones
Chuletillas de Lechazo
Lomo Ibérico
Solomillo

POSTRE:

De nuestra pastelería artesana

VINO:

Conde de Siruela
Ribera de Duero Roble

Café

39 €

Los menús de grupos son para un mínimo de 8 personas y con reserva previa

IVA incluido en el precio. Suplemento terraza y salón bodega 10%.
Pregunte a nuestro personal sobre la posible existencia de alérgenos en nuestros platos

Restaurante

"La Criolla"

MENÚ 1	MENÚ 2
Croquetas artesanas	*Champiñón relleno*
Carpaccio de gambas	*Bombón de Seri*
Pintas con perdiz escabechada	*Rabo de toro con garbanzos*
Lechazo confitado en su propio jugo	*Bacalao en salsa verde*
POSTRE:	**POSTRE:**
De nuestra pastelería artesana	*De nuestra pastelería artesana*
VINO:	**VINO:**
Conde de Siruela *Ribera de Duero Roble*	*Conde de Siruela* *Ribera de Duero Roble*
Café	*Café*
39 €	**39 €**

Los menús de grupos son para un mínimo de 8 personas y con reserva previa

IVA incluido en el precio. Suplemento terraza y salón bodega 10%.
Pregunte a nuestro personal sobre la posible existencia de alérgenos en nuestros platos

Restaurante

"La Criolla"

MENÚ 3	MENÚ 4
Jamón de bellota "Isidoro Blázquez"	*Jamón de bellota "Isidoro Blázquez"*
Calamares	*Lomito de anguila ahumada con caviar de trucha*
Bombón de Seri	*Judías pintas con perdiz*
Suprema de bacalao con tomate confitado	*Bacalao en salsa verde*
Lechazo confitado en su propio jugo	*Solomillo de ternera en salsa con foie y manzana*
POSTRE:	**POSTRE:**
De nuestra pastelería artesana	*De nuestra pastelería artesana*
VINO:	**VINO:**
Carramimbre roble	*De la Ribera del Duero "Roble"*
Café y chupito	*Café y chupito*
46 €	**51 €**

Los menús de grupos son para un mínimo de 8 personas y con reserva previa

IVA incluido en el precio. Suplemento terraza y salón bodega 10%.
Pregunte a nuestro personal sobre la posible existencia de alérgenos en nuestros platos

Restaurante

"La Criolla"

MENÚ 5	MENÚ 6
Jamón de bellota "Isidoro Blázquez"	*Jamón de bellota "Isidoro Blázquez"*
Carpaccio de solomillo relleno de foie	*Calamares rebozados en tempura*
Seta rellena gratinada al horno	*Bombón de Seri*
Lomos de merluza con ajo confitado, aceite de oliva y vinagre de Módena	*¼ delantero de lechazo con su ensalada*
Solomillo con foie y manzana	
POSTRE: *De nuestra pastelería artesana*	**POSTRE:** *De nuestra pastelería artesana*
VINO: *Carramimbre roble*	**VINO:** *912 Altitud*
Café y chupito	*Café y chupito*
53 €	**56 €**

Los menús de grupos son para un mínimo de 8 personas y con reserva previa

IVA incluido en el precio. Suplemento terraza y salón bodega 10%.
Pregunte a nuestro personal sobre la posible existencia de alérgenos en nuestros platos

Restaurante

"La Criolla"

MENÚ 7	MENÚ INFANTIL
Jamón de bellota "Isidoro Blázquez" *Carpaccio de solomillo relleno de foie* *Setas rellenas gratinadas al horno* *Suprema de bacalao en sartén* *Lechazo confitado en su propio jugo* **POSTRE:** *De nuestra pastelería artesana* **VINO:** *De la Ribera del Duero "Roble"* *Café y chupito* **58 €**	*Croquetas caseras* *Calamares* *Langostinos rebozados* *Chuletillas de lechazo o Solomillo* **POSTRE:** *De nuestra pastelería artesana* **BEBIDA:** *Agua o refresco* **30 €**

Los menús de grupos son para un mínimo de 8 personas y con reserva previa

IVA incluido en el precio. Suplemento terraza y salón bodega 10%.
Pregunte a nuestro personal sobre la posible existencia de alérgenos en nuestros platos