

LAS TINAJAS

RESTAURANTE



Jueves 24 y Viernes 25 de Octubre
ALMUERZOS Y CENAS

COCINA CASTELLANA
Restaurante Duque (Segovia)

Menú

Torreznillos de matanza crujientes
nuestras croquetas de gambas al ajillo
*
Soufflé de colas de cangrejos de río con
salsa de gambas
*
Ensalada de perdiz en escabeche con vegetales,
aromatizada con balsámico de frambuesas,
emulsión de Módena, piñones y pasas confitadas
en oliva virgen extra
*
Judiones del Real Sitio de la Granja
con su acompañamiento al estilo Gran Duque
*
Cochinillo asado en nuestro horno de leña
al estilo Duque Maestro Asador de Segovia

OPCIÓN CENA

PARA CAMBIAR:
Judiones por crema fina de boletus de nuestros
pinos y cochinillo por bacalao al estilo la
Alcaldesa.
*
Típica tarta ponche segoviano con helado

PARA EL CAFÉ:
Buñuelos de viento, festividad de Todos los Santos
Mini rosquillas caseras
*

Café "Lavazza"
*

Agua mineral "Lanjarón", cervezas "Alhambra",
"Coca-Cola" Vermut St. Petroni, Tio Pepe, Manzanilla
Solear, Vino blanco Bodega Barbadillo "Castillo de
San Diego", Vino tinto Bodegas Muñana Muñana
Rojo", Vino tinto Bodega Azpilicueta "Azpilicueta Cr"
Vino tinto Ribera Bodegas Pradorey "Pradorey Cr"
Ginebra Mombasa, Havana Origen, Chivas Regal 12
años, Licores Rua Vieja

Jueves 7 y Viernes 8 de Noviembre
ALMUERZOS Y CENAS

COCINA VASCA
Rest. Asador Aratz. Donostia (San Sebastián)

Menú

Sardina ahumada con crema de guisante
*
Lágrima de Getaria
*
Ensalada de lechugas ecológicas con anchoas,
bonito de Getaria y vinagreta de piquillos
*
Tarrina de foie de Iparralde con salsa agrídulce
*
Pulpo a la parrilla con crema de patata morada
*
Revuelto de hongos con trufa de Valdorba
*
Chipirón Begihaundi de anzuelo en su tinta
Chuleta de Viejo a la parrilla
*
Pastel vasco de chocolate y cereza con sirope
de Granada
*
Café Lavazza
*
Agua mineral "Lanjarón", cervezas "Alhambra",
"Coca-Cola" Vermut St. Petroni, Tio Pepe, Manzanilla
Solear, Vino blanco Bodegas Barbadillo "Castillo de San Diego
Vino tinto Rioja Bodegas Beronia "Beronia Cr", Vino tinto Prado Negro
"Bodegas Fontedei", Vino tinto Ribera Bodegas
Fernández Piérola "Tras las Cuestas" Ginebra
Mombasa, Havana Origen, Chivas Regal 12 años,
Licores Rua Vieja

Jueves 14 y Viernes 15 de Noviembre
ALMUERZOS Y CENAS

COCINA CÁNTABRA
Rest. Boga-Boga San Vicente de la Barquera
(Cantabria)

Menú

Tabla de quesos cántabros
*
Jamón de vaca tudanca
*
Anchoas de Santoña a la barquereña
*
Tomate de Cantabria con cebolla roja
y láminas de bonito del norte
*
Pastel de bonito del norte
*
Cocido montañés (mediodía)
*
Sorropotún (cenas)
Guiso tradicional marinero
*
Lomo de merluza en salsa verde
*
Quesada pasiega
*
Helado de crema de orujo
*
Café Lavazza
*
Agua mineral "Lanjarón", cervezas "Alhambra",
"Coca-Cola" Vermut St. Petroni, Tio Pepe, Manzanilla
Solear, Vino blanco Bodegas Yllera "Yllera Verdejo",
Vino tinto Bodegas Carlos Serres "Carlos Serres Cr"
Vino tinto Bodegas Marques de la Concordia "Rioja
Santiago Rva" Vino tinto Ribera Bodegas Pradorey
"Pradorey C", Ginebra Mombasa, Havana Origen,
Chivas Regal 12 años, Licores Rua Vieja

PRECIO: 65 € (I.V.A. incluido)

PRECIO: 65 € (I.V.A. incluido)

PRECIO: 65 € (I.V.A. incluido)