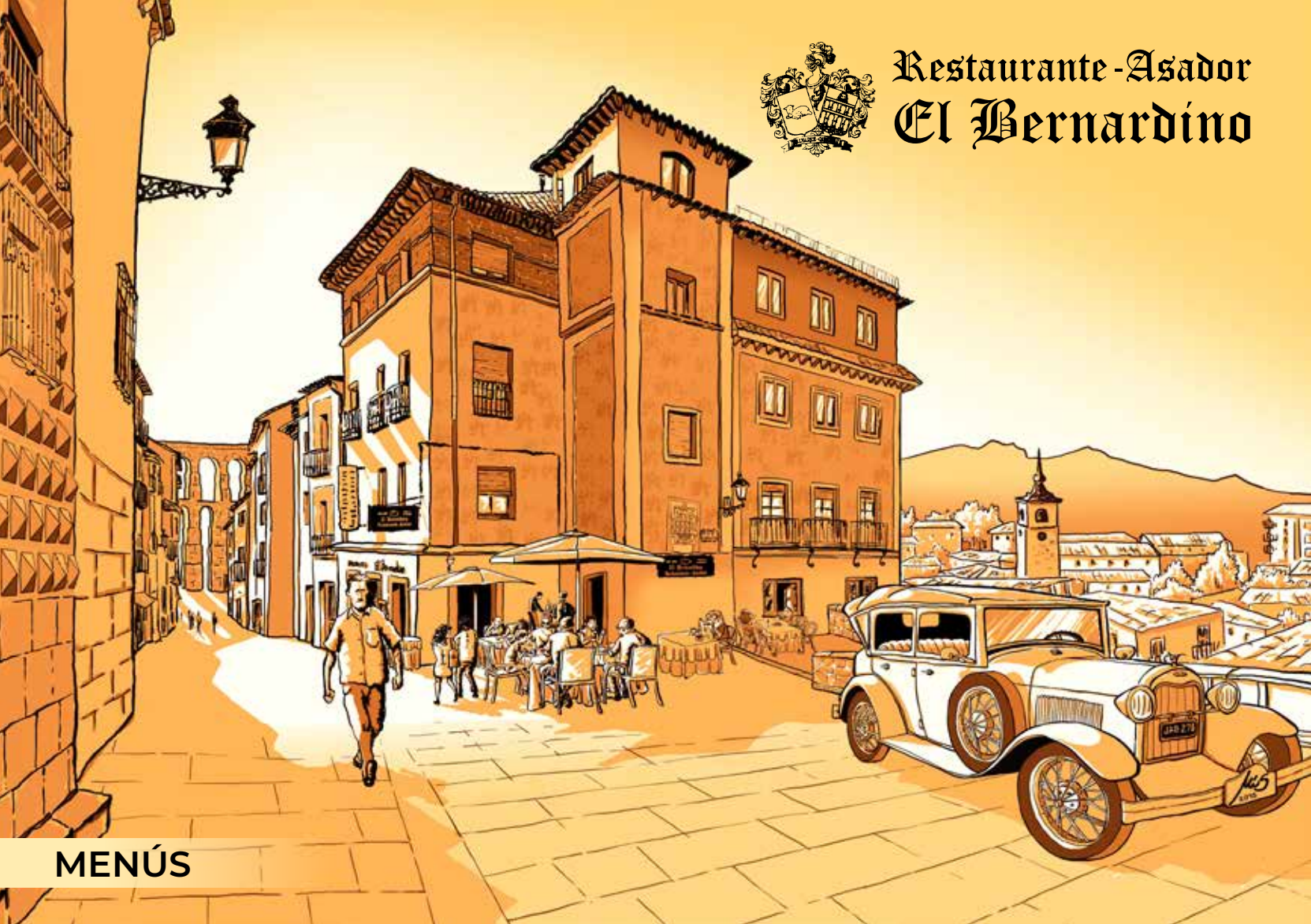

MENÚS

Menú Nº 1. De picoteo

Entrantes para cada 4

-Nuestro paté de cochinillo con confitura de kiwi y frutos rojos del bosque

-Ensalada templada de ahumados y gulas.

-Huevos ecológicos a vbaja temperatura con patatas, salsa de quesos, albahaca y tomate al horno.

-Pimientos rellenos de manitas de cerdo.

Segundo a elegir

-Solomillo ibérico con salsa de setas de nuestra Sierra.

-Mero a la plancha con salsa de ajo y limón.

Postre

-Tarta de queso casera con confitura de frutos rojos del bosque y helado de violeta.

precio **35,00€**

Menú Nº 2

Entrantes para cada 4

-Cecina de vaca con almendras tostadas y AOVE de arbequina.

-Ensalada de ventresca de bonito con pimientos rojos asados,
crujiente de cebolla y crema de aceituna y piparra.

-Huevos ecológicos a baja temperatura con patatas, gambones, gulas y chile habanero.

-Croquetas de boletus y trufa en crujiente “panko”.

Segundo a elegir

-Presa ibérica en dos cocciones con reducción de su jugo al chimichurri.

-Nuestro cochinillo asado en horno de leña con patata panadera.

-Cocochas de bacalao en salsa verde.

-Lubina al horno con salsa de ajo y limón.

Postre

-Tarta de queso casera con confitura de frutos rojos del bosque y helado de violeta.

precio **40,00€**

Menú Nº 3

Entrantes para cada 4

-Carpaccio de vaca madurada con helado de mostaza a la antigua, lascas de parmesano, rúcula y piñones

-Tartar de atún rojo marinado sobre crema de ajo blanco.

Seguimos...

-Nuestra crema hojaldrada de cigalas

Segundo a elegir

-Entrecote de vaca a la plancha con patatas baby

-Nuestro cochinillo asado en horno de leña con patata panadera.

-Cocochas de bacalao en salsa verde.

-Lubina al horno con salsa de ajo y limón.

Postre

-Tarta de queso casera con confitura de frutos rojos del bosque y helado de violeta.

precio **45,00€**

Menú Nº 4

Entrantes para cada 4

-Cecina de vaca con almendras tostadas y AOVE de arbequina.

-Pimientos rellenos de Txangurro.

-Pulpo braseado con cremoso de patata y mojo picón.

-Huevos ecológicos a baja temperatura con patatas, boletus, trufa y foie a la plancha.

Segundo a elegir

-Hojaldre de solomillo de vaca con salsa de vino tinto y foie

-Nuestro cochinillo asado en horno de leña con patata panadera

-Cocochas de bacalao en salsa verde.

-Albóndigas de rape con crema de cigalas

Postre

-Tarta de queso casera con confitura de frutos rojos del bosque y helado de violeta.

precio **50,00€**

C/Cervantes, 2
Segovia -España
Teléfono: 921462477
Fax: 921462474
E-Mail: reservas@elbernardino.com

WWW.ELBERNARDINO.COM