

# Los Calizos

## **MENÚ N° 1**

### *ENTRADA DEGUSTACIÓN*

*Revuelto de huevos de corral con perretxicos*

*Chipirones rellenos de su carne con piñones y verdura a la plancha  
con aceite de arbequina*

### *SEGUNDO PLATO*

*Solomillo de ternera a la parrilla de carbón vegetal  
con patatas panadera y pimientos de colores*

\*\*\*

*Mousse de queso con coulis de frambuesa*

\*\*\*

*Café*

### **BEBIDAS :**

*Cerveza, vermouth, refrescos.*

### **VINOS:**

*Tinto: Altrejo (D.O. Ribera del Duero)*

*Rosado: Sevill (D.O. Somontano)*

*Fino "La Ina"*

*Blanco: Viña Mocen (D. O. Rueda)*

*PRECIO: 51,00 euros  
(8% I. V. A. No incluido)*

## **MENÚ Nº 2**

### *APERITIVO ENTRADA*

*Queso de Radiquero Moho Azul con confitura de naranja  
amarga y arándanos rojos*

*Morcilla tradicional de nuestra matanza*

*Croquetas caseras de changurro de centollo sobre lecho de patatas paja*

### *SEGUNDO PLATO*

*Entrecot de cebón a la brasa con  
fritada de pimientos de colores y patatas panadera*

\*\*\*

*Ganâchè de chocolate negro con frambuesas*

\*\*\*

*Café*

#### *BEBIDAS:*

*Cerveza, vermouth, refrescos.*

#### *VINOS:*

*Tinto: Altrejo (D.O. Ribera del Duero)*

*Rosado: Sevill (D.O. Somontano)*

*Blanco: Viña Mocen (D.O. Rueda)*

*Fino "La Ina"*

*PRECIO: 48,00 euros  
(8% I. V. A. No incluido)*

## **MENÚ Nº 3**

### *APERITIVO ENTRADA*

*Torreznillos fritos con nuestro adobo tradicional*

*Choricitos y butifarras al horno*

### *PRIMER PLATO*

*Tartare de salmón fresco y ahumado con vichysoisse y espárragos verdes*

### *SEGUNDO PLATO*

*Lechazo churro de Castilla asado con patatas panadera*

\*\*\*

*Cre moso de chocolate blanco con yogur griego y reducción de mandarina*

\*\*\*

*Café*

#### *BEBIDAS:*

*Cerveza, Vermouth, Refrescos.*

#### *VINOS:*

*Tinto: Al trejo (D.O. Ribera del Duero)*

*Rosado: Se vill (D.O. Somontano)*

*Blanco: Viña Mocen (D.O. Rueda)*

*Fino "La Ina"*

*PRECIO: 50,00 euros  
(8% I. V. A. No incluido)*

## **M E N Ú N º 4**

### *APERITIVO ENTRADA*

*Virutas de jamón ibérico “Cooperativa de La Alhandiga”*

### *PRIMER PLATO*

*Ensalada de changurro de centollo con bacalao pochado y muselina de anchoas*

### *SEGUNDO PLATO*

*Pluma de cerdo ibérico a la brasa con puré de patata y zorongollo tibio*

\*\*\*

*Bavaroise de chocolate blanco con sorbete de mandarina*

\*\*\*

*Café*

#### *BEBIDAS:*

*Cerveza, vermouth, refrescos.*

#### *VINOS:*

*Tinto: Altrejo (D.O. Ribera del Duero)*

*Rosado: Sevill (D.O. Somontano)*

*Blanco: Viña Mocen (D.O. Rueda)*

*Fino “La Ina”*

*PRECIO: 54,00 euros  
(8% I. V. A. No incluido)*

## **M E N Ú N º 5**

### *APERITIVOS DE ENTRADA*

*Jamón ibérico de Salamanca*

*Pulpo a la gallega con aceite de arbequina y sal Maldon*

*Fritura de delicias de perdiz con sésamo*

### *PRIMER PLATO*

*Sopa cremosa de boletos*

*O*

*Gazpacho de cerezas con queso Feta desmigado*

### *SEGUNDO PLATO*

*Suprema de merluza al vapor con puré de manzana y salsa de sidra*

### *POSTRE*

*Cremoso de chocolate blanco con yogur griego y reducción de mandarina*

### *C A F É*

#### *BEBIDAS:*

*Cerveza, vermouth, refrescos.*

#### *VINOS:*

*Tinto: Altrejo (D.O. Ribera del Duero)*

*Rosado: Sevill (D.O. Somontano)*

*Blanco: Viña Mocen (D.O. Rueda)*

*Fino "La Ina"*

*PRECIO: 60,00 euros  
(8% I.V.A. No incluido)*