

MENÚ ESPECIALES

*Restaurante Las Cabañas
Peñaranda de Bracamonte*



Nº 1

ENTRANTES

Crema de Marisco

Jamón y Lomo Ibéricos

Ensalada de Perdiz Escabechada
con su Pan de Pasas y Nueces

Alcachofas salteadas

SEGUNDOS PLATOS

Tostón asado
al horno de leña de encina

Solomillo al Jugo
de Trufa y Río Viejo

Rabo de Toro Estofado

Bacalao confitado
en Aceite de Oliva

Merluza en Salsa Verde

Postre Especial de la casa

Café

Vinos y Bebida en General

52,00€/comensal

Nº 2

ENTRANTES

Arroz cremoso con Cocochas

Jamón Ibérico

Brioche de Manitas
deshuesadas y amanita cesárea

Ensalada de Ventresca y Langostinos

SEGUNDOS PLATOS

Tostón asado
al horno de leña de encina

Solomillo al Jugo
de Trufa y Río Viejo

Rabo de Toro Estofado

Bacalao confitado
en Aceite de Oliva

Merluza en Salsa Verde

Postre Especial de la casa

Café

Vinos y Bebida en General

54,00€/comensal

Nº 3

ENTRANTES

Jamón Ibérico

Lingote de Foie con su pan
de pasas y nueces

Hojaldre Crujiente de Boletus

Vieira Gratinada

SEGUNDOS PLATOS

Tostón asado
al horno de leña de encina

Solomillo al Jugo
de Trufa y Río Viejo

Rabo de Toro Estofado

Bacalao confitado
en Aceite de Oliva

Merluza en Salsa Verde

Postre Especial de la casa

Café

Vinos y Bebida en General

56,00€/comensal

Nº 4

ENTRANTES

Arroz Cremoso con Coccochas

Jamón Ibérico

Puerros relleno de Piñones asados

Ensalada de Ventresca
y Langostinos

SEGUNDOS PLATOS

Tostón asado
al horno de leña de encina

Solomillo al Jugo
de Trufa y Río Viejo

Rabo de Toro Estofado

Bacalao confitado
en Aceite de Oliva

Merluza en Salsa Verde

Postre Especial de la casa

Café

Vinos y Bebida en General

56,00€/comensal

Nº 5

ENTRANTES

Crema de Marisco

Jamón Ibérico

Medallón de Foie con
su Pan de Pasas y Nueces

Hojaldre de Gambón Salvaje

Sardina Marinada con Salmón

SEGUNDOS PLATOS

Tostón asado
al horno de leña de encina

Solomillo al Jugo
de Trufa y Río Viejo

Rabo de Toro Estofado

Bacalao confitado
en Aceite de Oliva

Merluza en Salsa Verde

Postre Especial de la casa

Café

Vinos y Bebida en General

58,00€/comensal

Nº 6

ENTRANTES

Arroz Cremoso
de Rabo Deshuesado

Jamón y Lomo Ibérico

Hojaldre Cruiente de Boletus

Zamburiñas de Cambados

SEGUNDOS PLATOS

Tostón asado
al horno de leña de encina

Solomillo al Jugo
de Trufa y Río Viejo

Rabo de Toro Estofado

Bacalao confitado
en Aceite de Oliva

Merluza en Salsa Verde

Postre Especial de la casa

Café

Vinos y Bebida en General

62,00€/comensal

Nº 7

ENTRANTES

Crema de Puerros

Jamón Ibérico

Alcachofas salteadas
con Ajos Tiernos

Ensalada de Bogavante al Orégano

Langostinos al Natural

SEGUNDOS PLATOS

Tostón asado
al horno de leña de encina

Solomillo al Jugo
de Trufa y Río Viejo

Rabo de Toro Estofado

Bacalao confitado
en Aceite de Oliva

Merluza en Salsa Verde

Postre Especial de la casa

Café

Vinos y Bebida en General

67,00€/comensal

Condiciones generales:

- La reserva de un menú se realizará a mesa completa.
- Cualquier modificación de los menús debe ser consultado con dirección y reservado con antelación.

Contacto:

- Teléfono: +34 923 540 203
- Whatsapp: +34 691 38 38 32