

MENÚ ESPECIALES

*Restaurante Las Cabañas
Peñaranda de Bracamonte*



Nº 1

ENTRANTES

Jamón Ibérico

Hojaldre Crujiente de Morcilla, pimiento
y mermelada de cebolla

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

54,00€/comensal

Nº 2

ENTRANTES

Arroz con lágrima
ibérica de bellota

Jamón Ibérico

Brioche de Manitas
deshuesadas

Ensalada de atún de
aleta amarilla 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 3

ENTRANTES

Jamón Ibérico

Lingote de Foie con su pan
de pasas y nueces

Hojaldre Crujiente 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

58,00€/comensal

Nº 4

ENTRANTES

Marmitako de cocochas

Jamón Ibérico

Puerros relleno de Piñones asados

Ensalada de atún de
aleta amarilla 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

58,00€/comensal

Nº 5

ENTRANTES

Lengua a la escarlata
al huevo hilado

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

60,00€/comensal

Nº 6

ENTRANTES

Arroz con lágrima
ibérica de bellota

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

64,00€/comensal

Nº 7

ENTRANTES

Jamón Ibérico

Lingote de Foie
con su pan de pasas y nueces

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

69,00€/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