

MENÚ DEL DRUIDA 2019

ELEGIR UN PRIMERO, SEGUNDO Y POSTRE. (Opción de platos individuales en carta también)

Entrantes fríos

- Rollitos de jamón rellenos de crema de queso foie y membrillo sobre tierra de torrezno 13€
- Ensalada de pimientos rojos asados, queso de cabra y cebolla caramelizada. 12€
- Pulpo con hummus, salpicón de quinoa y frambuesa liofilizada. 16€
- Ensalada ahumada de trucha y requesón, higos secos y vinagreta de cereza. 13€
- Milhoja de manzana asada y foie, cremoso templado de ave y ciruela. 13€

Entrantes calientes

- Sopa castellana a nuestro estilo. 12€
- Carrilleras de pulpo guisada con setas nameko y aire de lima limón. 13€
- Chipirones encebollados a la canela y gelatina de amareto. 13€
- Arroz meloso de cordero y boletus. 13€
- Croquetas de bacón, jamón y dátil con piña. 13€

Pescados

- Caldereta de rape con almejas, verduras y esferas de tomate. 18€
- Cabracho sobre parmentier de patata y caldo de pescado, espinaca y tocino. 18€
- Bacalao confitado sobre muselina de mejillón. 18€
- Entrecot de atún rojo a la grasa del jamón ibérico. 18.00€

Carnes

- Terrina tex mex de cochinitillo de Ávila confitado 12 horas. 18€
- Solomillo con crema de hongos y foie y terrina de panceta, patata y queso curado. 19€
- Carrilleras de ibérico a la miel de romero, cortezas vegetales y espárragos verdes. 14,5€
- Suprema de pato a la naranja y ostras. 16,5€
- Solomillo de jabalí, migas con frutas, crema de queso y bigarrada de frutos rojos y tinto de la Ribera del Duero 20€

Postres

- Tarta Árabe. 5,5€
- El Reino de los cielos (crema de vainilla, tocino de cielo, helado vainilla, merengue y frutos rojos) 5,5€
- Tiramisú al café amaretto, sorbete de frambuesa y platano frito. 5,5€
- Texturas de chocolate: crema de chocolate blanco, chocolate negro, straciatella, 5,5€
- Cuba libre de Ron con cola (un cubata hecho postre). 5,5€

**VINO BLANCO DE RUEDA VERDEJO O TINTO SELECCIÓN DEL
SUMILLER. AGUA, PAN, CAFÉ O INFUSIÓN Y CHUPITO DE LICOR
EL MENÚ ES POR PERSONA. (no incluye refrescos ni cervezas)**

PVP 30€ IVA INCLUIDO

Chef: David Cañadas
Jefe de Sala y Sumiller: Beatriz Espinazo