

MENÚ

"ARTESANÍA Y GASTRONOMÍA A GOLPE DE PEDAL"

PAN

ENTRANTES (A compartir por todos los comensales)

Croquetas caseras (2uds por persona)

Patatas revolconas con torreznos (1 ración para cada 4 personas)

PLATO PRINCIPAL (Un plato por persona a elegir)

Garbanzos con chipirones y setas

Picantón en salsa de cava con orejones de albaricoque y ciruelas pasas

Carrilleras¹ de ternera

Tournedo de cordero lechal en salsa de vino tinto

Entrecot de ternera a la plancha (Peso aproximado 300g)

Bacalao sobre crema de ajoarriero

POSTRES (Un postre por persona a elegir)

Postres caseros

Postres artesanos

Helado

BEBIDAS

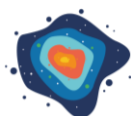
Vino Tinto DO Ribera del Duero Roble o Blanco Verdejo

El vino se podrá sustituir por refresco, cerveza industrial o similar (2uds/persona) o cerveza artesanal (1ud/persona)

Chupito al finalizar la comida

¹ Según disponibilidad de mercado

Formamos parte de



Ecoturismo
Nordeste Segovia
Universo a fuego lento

Te leemos en las RRSS
@redecasa



Restaurante DeCasa. C/José Martínez de Velasco, 21. Riaza. 40500. Segovia.

Teléfonos: 671230578 / 671230643

Web: www.restaurantedecasa.com / Correo electrónico: hola@restaurantedecasa.com