

1 EL LABRIEGO

Falso Ferrero Rocher
de Morcilla confitada y Cranble de
Almendra de Oro,
de Jamón de Pata y Cranble de
Avelana de Oro.

Vino recomendado:
Pozadice



Carrillada de Cebón

estofada al Vino tinto, rellena de una costita de
Corticeo de País sobre una Crema de Puré
de Jamón Ibérico y sazonada con
su propio jugo.

Vino recomendado:
Anadía de Yébenes



2 PUB IMÁN

Tataki de Buey
Con Coulis de Frutas
del Bosque

Vino recomendado:
3v



Croquetas de Gachas con Flor de Chorizo

Vino recomendado:
Pozadice



3 CASINO EL HIDALGO

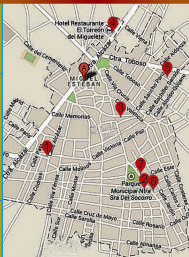
**Crepes Salados con
Toque Afrutado**

Vino recomendado:
Dominio de Baco



Secreto de la Abuela Quiteria

Vino recomendado:
Rincón de Acaña



4 HOTEL EL TORREÓN

**Surtido de Lolligops con
Muffins de Salmorejo**

Solomillo Ibérico, Asón Rojo y
Veira con Marisco.

Vino recomendado:
Pozadice



Revuelto del Torreón

Patatas paja, Cebolla y Bacalao desmigado,
acompañado de Jamón Ibérico y
Pimentón de la Vera.

Vino recomendado:
Villar del Moro



7 GARNACHE

Capsicum Annum
Presente italiano relleno de Morcilla
con Pimientos con cobertura de
Bechamel y Mermelada
de Higos.

Vino recomendado:
Anadía de Yébenes



Curcubita Pepo

Crema de Ajo-bolo con Crujiente
de Calabaza y Zornería y toque
de Picante, Pimienta y Sal Maldon.

Vino recomendado:
Rincón de Acaña



6 CAFETERÍA ACABOSE

**Tosta de Revuelto
con Salmón**

Vino recomendado:
Villar del Moro



**Pastel Marinero con
Albóndigas de Huevo**

Vino recomendado:
Pozadice



5 BAR LA ABADÍA

Carrillada de Ternera
sobre Patata certificada al Vino de aquí
con Crema de Zanahorias.

Vino recomendado:
Dominio de Baco



Crepes de Macedonia

Vino recomendado:
Rincón de Acaña

