



Asador del Rey

Restaurante - Horno de Leña

Menú Número 1

Primero:

Sopa castellana al estilo tradicional

o

Judiones de la Granja con Matanza

Segundos:

Cochinillo Asado en Horno de Leña con patatas panadera

o

Cordero Asado en Horno de Leña con patatas panadera

y

Ensalada mixta al centro

Postre:

Pudín com frutas casero

Bodega:

Agua Mineral, Tinto de la casa y Gaseosa



Asador del Rey

Restaurante - Horno de Leña

Menú Número 2

Entrantes al centro (cada cuatro personas):

Queso Manchego artesano
Rebuelto de Setas, Ajetes y Gambas
Croquetas de Morcilla, Foie y Cabrales
Picadillo de Matanza

Segundos:

Cochinillo Asado en Horno de Leña con patatas panadera
ó
Cordero Lechal Asado en Horno de Leña con patatas panadera
ó
Entrecot de Buey a la parrilla (400-450 gr.) con patatas panadera
ó
Bacalao con Tomate al Aceite Picual
y
Ensalada Mixta al centro (cada cuatro personas)

Postre:

Tarta de Queso con Arándanos

Bodega:

Agua Mineral
Tinto D.O. Ribera del Duero
Café



Asador del Rey

Restaurante - Horno de Leña

Menú Número 3

Entrantes al centro (cada cuatro personas):

Pastel de Cabracho (para untar con tostaditas)
Combinado Ibérico con Queso Manchego
Croquetas de Morcilla, Foie y Cabrales
Chistorra de Navarra artesana

Segundos:

Cochinillo Asado en Horno de Leña con patatas panadera
ó
Cordero Lechal Asado en Horno de Leña con patatas panadera
ó
Entrecot de Buey a la parrilla (400-450 gr.) con patatas panadera
ó
Bacalao con Tomate al Aceite Pícuo
y
Ensalada Mixta al centro (cada cuatro personas)

Postre:

Tarta de Queso con Arándanos

Bodega:

Agua Mineral
Tinto D.O. Ribera del Duero
Café



Asador del Rey

Restaurante - Horno de Leña

Menú Número 4

Entrantes al centro (cada cuatro personas):

Combinado Ibérico con Queso Manchego artesano
Pimientos Asados a la Leña con Ventresca
Espárragos con Salmón ahumado y Salsa Tártara
Pastel de Cabracho (para untar con tostaditas)

Segundos:

Cochinillo Asado en Horno de Leña con patatas panadera
ó
Cordero Lechal Asado en Horno de Leña con patatas panadera
ó
Entrecot de Buey a la parrilla (400-450 gr.) con patatas panadera
ó
Bacalao con Tomate al Aceite Pícuo
y
Ensalada Mixta al centro (cada cuatro personas)

Postre:

Tarta de Queso con Arándanos

Bodega:

Agua Mineral
Tinto D.O. Ribera del Duero
Café



Asador del Rey

Restaurante – Horno de Leña

Menú 1 exclusivo noche

Entrantes al centro (cada cuatro personas):

Pastel de Cabracho (para untar con tostaditas)
Escalibada de Verduras asadas a la leña con Ventresca
Queso de Kulo de Cabra del Guadarrama
con cebolla caramelizada y confitura de pimienta
Pulpo a la brasa

Segundos (*):

Entrecot de Buey a la brasa de encina (400-450 gr.) con patatas panadera
ó
Emperador a la parrilla con guarnición

Postre:

Tarta de Queso con Arándanos

Bodega:

Agua Mineral
Tinto D.O. Ribera del Duero
Blanco Verdejo D.O. Rueda
Café



Asador del Rey

Restaurante - Horno de Leña

Menú 2 exclusivo noche

Entrantes al centro (cada cuatro personas):

Espárragos con Salmón y Salsa Tártara
Ensalada de la huerta con Queso de Cabra
Queso manchego artesano
Pulpo a la brasa

Segundos (*):

Solomillo de Buey a la brasa de encina con patatas panadera
ó
Emperador a la parrilla con guarnición

Postre:

Tarta de Queso con Arándanos

Bodega:

Agua Mineral
Tinto D.O. Ribera del Duero
Blanco Verdejo D.O. Rueda
Café