



Taller del Vino en el Asador del Rey

En el Asador del Rey les ofrecemos la posibilidad de realizar una actividad lúdica y gastronómica para completar su velada; **Taller del Vino**, en el que se disfrutará de una Cata de 3 vinos de diferentes añadas o Denominaciones de Origen, impartida por sumiller profesional, que será el prelude de una cena en nuestro histórico Salón Turismo, salón desde el que además podrá disfrutar de las mejores vistas de Real Monasterio de El Escorial.

Un correcto maridaje es importante en el mundo del vino, el menú escogido para la ocasión consta de entrantes y platos que sin duda potenciarán sus sabores al acompañamiento de un buen tinto.

Precio Cata + Menú Cena: 56 euros por persona (IVA incluido).

MENÚ

Entrantes al centro para compartir:

***Queso Manchego puro de Oveja
Revuelto de Setas, Ajetes y Gambas
Croquetas de Morcilla
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 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:

Carro de postres caseros

Bodega:

***Agua Mineral
Tinto D.O. Ribera del Duero
Café***

Condiciones:

- Horario actividad; entre las 20.00 a 21.30 horas
- Duración aproximada cata: 60 min.
- Imprescindible reservar con 48 horas de antelación.
- Grupos de mínimo 6 personas.
- Atendemos peticiones para personalizar la cata (celebración familiar, solicitud D.O., etc...).
- Se recomienda reservar los Asados de Lechazo y/o Cochinillo con anterioridad.
- Información y reservas en info@asadordelrey.es