



Asador del Rey

Restaurante - Horno de Leña

Menú Número 1

Primero:

Sopa Castellana

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 con frutas casero

Bodega:

Agua Mineral, Tinto de la casa y Gaseosa

No incluye cervezas ni refrescos.



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
Croquetitas de Jamón Ibérico y Boletus
Picadillo de Matanza

Segundos:

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

Postre casero:

Tarta de Queso con Arándanos

Bodega:

Agua Mineral
Tinto Reserva D.O. Vinos de Madrid
No incluye cervezas ni refrescos.



Asador del Rey

Restaurante - Horno de Leña

Menú Número 3

Entrantes al centro (cada cuatro personas):

Pastel de Cabracho

Combinado de Jamón Ibérico con Queso Manchego artesano

Croquetitas de Jamón Ibérico y Boletus

Escalibada de Verduras asadas a la leña

Segundos:

Cochinillo Asado en Horno de Leña con patatas panadera

o

Cordero Lechal Asado en Horno de Leña con patatas panadera

o

Entrecot a la parrilla (400-450 gr.) con patatas panadera

o

Confit de Pato con Mermelada de Pimientos asados

o

Bacalao con Tomate al Aceite Picual

y

Ensalada Mixta al centro (cada cuatro personas)

Postre casero:

Tarta de Queso con Arándanos

Bodega:

Agua Mineral

Tinto Reserva D.O. Vinos de Madrid

No incluye cervezas ni refrescos.



Asador del Rey

Restaurante - Horno de Leña

Menú Número 4

Entrantes al centro (cada cuatro personas):

Combinado de Jamón Ibérico con Queso Manchego artesano
Pimientos Asados a la Leña con Ventresca
Espárragos con Salmón ahumado y Salsa Tártara
Pastel de Cabracho

Segundos:

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

Postre casero:

Tarta de Queso con Arándanos

Bodega:

Agua Mineral
Tinto Reserva D.O. Vinos de Madrid
No incluye cervezas ni refrescos.



Asador del Rey

Restaurante - Horno de Leña

Menú 1 exclusivo noche

Entrantes al centro (cada cuatro personas):

Pastel de Cabracho
Escalibada de Verduras asadas a la leña
Cecina de León con Nueces y Pasas, aliñada con Aceite de Oliva Virgen
Queso de Kulo de Cabra del Guadarrama
con cebolla caramelizada y confitura de pimienta

Segundos:

Entrecot a la brasa de encina (400-450 gr.) con patatas panadera

o

Confit de Pato con Mermelada de Pimientos asados

o

Lubina al horno con guarnición

Postre casero:

Tarta de Queso con Arándanos

Bodega:

Agua Mineral
Tinto Reserva D.O. Vinos de Madrid
Blanco Verdejo D.O. Rueda
No incluye cervezas ni refrescos.



Asador del Rey

Restaurante - Horno de Leña

Menú 2 exclusivo noche

Entrantes al centro (cada cuatro personas):

Ensalada de la huerta con Ventresca
Combinado de Lomo y Jamón Ibérico con Queso Manchego artesano
Escalibada de Verduras asadas a la leña
Habitas finas salteadas con Jamón Ibérico

Segundos:

Entrecot a la parrilla (400-450 gr.) con patatas panadera

o

Solomillo a la brasa de encina con patatas panadera

o

Confit de Pato con Mermelada de Pimientos asados

o

Lubina al horno con guarnición

Postre casero:

Tarta de Queso con Arándanos

Bodega:

Agua Mineral

Tinto Reserva D.O. Vinos de Madrid

Blanco Verdejo D.O. Rueda

No incluye cerbezcas ni refrescos.



Asador del Rey

Restaurante - Horno de Leña

Menú 3 exclusivo noche

Entrantes al centro (cada cuatro personas):

Pimientos Asados a la Leña con Ventresca
Espárragos con Salmón ahumado y Salsa Tártara
Combinado de Lomo y Jamón Ibérico con Queso Manchego artesano
Salteado de Boletus con Hierbas y Jamón Ibérico

Segundos:

Entrecot a la parrilla (400-450 gr.) con patatas panadera

o

Solomillo a la brasa de encina con patatas panadera

o

Confit de Pato con Mermelada de Pimientos asados

o

Lubina al horno con guarnición

Postre casero:

Tarta de Queso con Arándanos

Bodega:

Agua Mineral

Tinto Reserva D.O. Vinos de Madrid

Blanco Verdejo D.O. Rueda

No incluye cervezas ni refrescos.