

Menú Festivo/eventos

La Casona Restaurante

42 € /persona

APERITIVO

Croquetas de ibérico y cecina

ENTRANTE

Langostinos a la plancha con salsa tártara

PRIMEROS

Cecina de León con membrillo, rúcula y parmesano
Cilindro de micuit, queso de cabra y manzana caramelizada
Arroz negro con zamburiña y ali-oli
Lacón con pimientos asados y tres quesos
Garbanzos con pulpo y gambas al ajillo
Chipirones a la plancha con mahonesa de su tinta
Canelones de crepe con rabo de toro “alla arrabiata”

SEGUNDOS

Carrilleras de ibérico con salsa de vino tinto
Entrecot de ternera gallega a la pimienta
Solomillo de cerdo ibérico al queso de cabra y pera
Cachopo de ternera con cecina y queso de Ulloa especiado
Bacalao en cazuela con patata cocida y pisto
Rodaballo a la sartén con pil-pil de ajos
Lubina a la espalda con brocheta de langostinos

Vino D.O. Bierzo, postre, copa de cava, café e infusiones

Máximo 20 personas