



MENÚ ESPECIAL

San Esteban 2025

ENTRANTE A ESCOGER

***Tartar de dos salmones del castillo de Javier**

*** Ensalada de langostinos con vinagreta de manzana y emulsión de naranja.**

***Ensalada de bogavante entero y pelado sobre tomate, manzana Golden con vinagreta de trufa negra melanosporum. supl. 8€.**

***Perlas de melón con jamón ibérico y gambas a la vinagreta de caviar.**

***Canelones de gambas y rape con salsa americana y salsa de queso emmental.**

***Huevos rotos con jamon ibérico, trufa, foie-gras micuit y reduccion de balsamico.**

***Salteado de gambon con mejillones de roca y ajos tiernos.**

***Alcachofas confitadas salteada con jamón ibérico y foie.**

*** Carpaccio de picaña madurada con pesto de albahaca y vinagreta de frutos secos, parmesano y gelificación de jugo de trufa.**





PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

***Lenguado a la plancha con verduras salteadas.**

***Lomo de rodaballo salvaje al hornos sobre parmentier de patata
verduras salteadas y salsa meunière**

***Suprema de merluza a la plancha con cremoso de patata trufado
y orio de tomate y langostinos.**

***Dorada a la brasa.**

***Codillo ibérico con parmentier de patata y setas shiitake.**

***Entrecot de vaca madurado a la brasa con salsa de pimienta
negra y champiñones o roquefour.**

***Solomillo de vaca selección con salsa de pimienta y
champiñones o roquefour.**

***Media paletilla de cordero recental (600gr) D.O Segovia con
patata panadera.**

***Confit de pato con cremoso de patata, cebolla caramelizada y
salsa de vino tinto.**



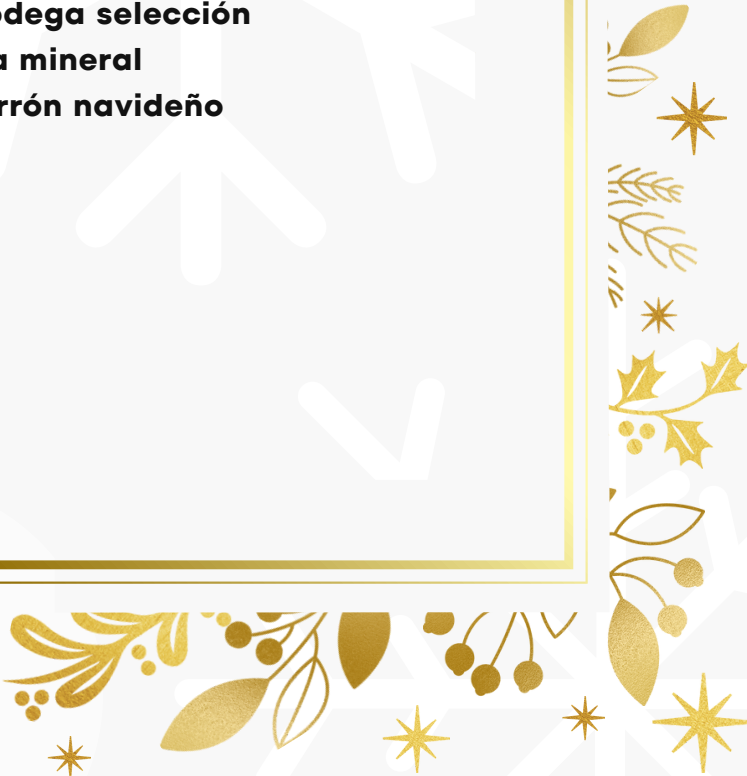


POSTRE A ESCOGER

- *Semiesfera de dos chocolates sobre natilla líquida**
- *Torrija de brioche con helado de leche merengada y natilla líquida.**
- *Tarta de queso fresco sobre salsa de frambuesas**
- *Tarta tatin con helado de canela**
- *Coulant de chocolate negro, helado de vainilla y natilla líquida.**
- *Tiramisú del castillo**
- *Brownie de chocolate negro y nueces con natilla líquida.**

BEBIDAS

**Vino tinto o blanco o cava de
nuestra bodega selección
Agua mineral
Café y turrón navideño**



65€
IVA INCLUIDO