

<p style="text-align: center;">MENÚ 1</p> <p style="text-align: center;">- Escoge 5 entrantes que quieras de entre más de 20 y una bebida por persona... Y para terminar... degustación de postres.</p> <p style="text-align: center;">19 € IVA incluido</p>	<p style="text-align: center;">MENÚ 2</p> <p style="text-align: center;"><i>(Todo para compartir)</i></p> <p style="text-align: center;">-Elige 4 entrantes de entre más de 20... -Costillar de ibérico asado a baja temperatura al brandy y coca... (Una especialidad)... O Caldereta de Cordero... O Ragout de Ternera a fuego lento... * El segundo plato tendrá que ser el mismo para todos. Degustación de postres. 22 € IVA incluido</p>
<p style="text-align: center;">MENÚ 3</p> <p style="text-align: center;">Aperitivo -Hummus de garbanzos con pimiento confitado.</p> <p style="text-align: center;">Entrantes para compartir -Ensalada de Queso de Cabra con Vinagreta de Membrillo y Cacahuets tostados. -Croquetas caseras de Jamón reserva. -Patatas Revolconas con Torreznos.</p> <p style="text-align: center;">Segundos a elegir -Caldereta de Cordero con Patatas. -Costillar de Ibérico asado a baja temperatura, al brandy y coca... (Una especialidad). -Ragout de Ternera con Patatas. -Merluza en Salsa, con Gambas y Almejas.</p> <p style="text-align: center;">Postre -Tarta artesana de Queso, con Teja de Almendra.</p> <p style="text-align: center;">25 € IVA incluido</p>	<p style="text-align: center;">MENÚ 4</p> <p style="text-align: center;">Aperitivo -Rollito de Morcilla con Crema de Mostaza</p> <p style="text-align: center;">Entrantes para compartir -Tabla de ibéricos de la tierra. -Ensalada de Queso de Cabra con Vinagreta de Membrillo y Cacahuets tostados. -Huevos Rotos con Jamón Ibérico.</p> <p style="text-align: center;">Segundos a elegir -Corte Argentino a la brasa con Tomates a la provenzal y Chimichurri. -Carrillera de Ternera, estofada al PX. -Magret de Pato a la brasa, con Cebolla caramelizada y Canónigos. -Lomo de Atún a la plancha, con Crema de Pimientos asados.</p> <p style="text-align: center;">Postre -Brownie con Avellanas y Chocolate.</p> <p style="text-align: center;">27,50 € IVA incluido</p>
<p style="text-align: center;">MENÚ 5</p> <p style="text-align: center;"><i>(Todo para compartir)</i></p> <p style="text-align: center;">Aperitivo -Crema de Queso artesano con Tomate deshidratado.</p> <p style="text-align: center;">Entrantes para compartir -Tabla de Empanadillas Criollas con ají argentino. -Ensalada de ahumados con Vinagreta de Mostaza. -Queso Provolone fundido sobre Tomate, con Verduritas crujientes. -Croquetas caseras de Jamón reserva.</p> <p style="text-align: center;">Segundo -Chuletones de Ternera o Vaca vieja (2 € mas) con Patatas y Salsa Criolla (al medio, tipo sidrería). -Se dará opción de pescado a quien no quiera carne...</p> <p style="text-align: center;">Postre -Degustación de postres.</p> <p style="text-align: center;">29,50 € IVA incluido</p>	<p style="text-align: center;">MENÚ 6</p> <p style="text-align: center;">Aperitivo -Torrija templada de Tumaca, con Langostino crujiente, Jamón y Alioli.</p> <p style="text-align: center;">Entrantes para compartir -Ensalada de Espinacas frescas con crujiente de Bacon, Pipas, Pasas al PX y Tomates confitados... -Verduritas en tempura con Vinagreta de Mostaza y Miel. -Pimiento confitado, relleno de Morcilla y Pera caramelizada, sobre Mousse de Ajo Blanco.</p> <p style="text-align: center;">Segundos a elegir -Corte argentino a la brasa con Tomates a la Provenzal y Chimichurri. -Solomillo de Vaca vieja a la parrilla con Patatas (opcional Salsa de Queso Azul). -Magret de Pato a la brasa con Cebolla caramelizada y Canónigos. -Delicias de Ternera a la parrilla con Crema de Foie. -Tartar de Salmon marinado con Crema de Aguacate.</p> <p style="text-align: center;">Postres -Degustación de postres.</p> <p style="text-align: center;">33 € IVA incluido</p>

MENÚ 7

Aperitivo

-Hamburguesita de Morcilla con Cebolla Caramelizada, Mermelada de Tomate y Alioli de Boletus y otras Setas. (Ganador Avila en Tapas 2013).

Entrantes para compartir

-Tabla de Ibéricos de la tierra o de Quesos Artesanos.

-Verduras en tempura con Vinagreta de Miel y Mostaza.

-Esfera crujiente de Patata, Queso Artesano de Cabra y Bacón, con reducción de Frutos Rojos y Alioli de Mostaza.

Segundos a elegir

-Tostón de Arévalo, asado al estilo tradicional, con Patatas Panaderas (reserva previa).

-Solomillo de Ternera con Patatas. Delicias de Buey a la brasa, con Crema de Foie.

-Bacalao al horno con Mermelada de Tomate, Espinacas fritas y Pasas.

Postres

-Degustación de postres.

35 € IVA incluido

MENÚ 8

Aperitivo

-Empanadilla criolla con Ají Argentino. (Mención especial Ávila en Tapas 2009).

Entrantes para compartir

Tabla de Jamón Ibérico y Cecina

-Terrina de Foie con Cebolla caramelizada, Arenas de Polen y Gelatina de Miel.

-Tempurita de Langostinos con

Espinacas fritas y Salsa de Soja.

-Nuestras Croquetas de Jamón reserva.

Segundos a elegir

-Chuletón de Ternera con patatas

-Magret de Pato a la brasa con Cebolla caramelizada y Canónigos.

-Tostón de Arévalo asado al estilo tradicional, con Patatas Panaderas (reserva previa).

-Solomillo de Ternera o Vaca vieja

-Lomo de Atún a la plancha

con Crema de Pimientos asados.

-Tartar de Salmón marinado, sobre Crema de Aguacate.

Postres

-Degustación de postres.

38 € IVA incluido

MENÚ 9

Aperitivo

-Pimiento confitado relleno de Morcilla y Pera caramelizada, Mouse de Ajo Blanco sobre Pan de Espinacas. (Tercer puesto Ávila en Tapas 2015).

Entrantes

-4 a elegir de entre más de 20...

Segundos

-Selecciona 4 segundos de toda nuestra carta...

Postre

-Elige tu postre de entre todos los de nuestra carta.

(Suplemento "Volcán de Chocolate" 2 € por persona).

Incluye brindis de cava.

44 € IVA Incluido

MENÚ 10

Aperitivo a escoger

Entrantes

3 a elegir de entre más de 20...

Segundos

-Bacalao al horno con

Mermelada de Tomate, Espinacas fritas y Pasas.

-Solomillo de Ternera a la brasa con Patatas Panaderas.

Postres

-Degustación de 4 postres.

Incluye brindis de cava.

48 € IVA Incluido

* Todos los menús, excepto el n° 1, incluyen agua, vino (1 botella para cada 4 personas) y postre.

* Mínimo 6 personas para poder elegir estos menús.

* Oferta de domingo noche a jueves, te invitamos a chupito o cava.

* Suplemento cava, 1,5 € por persona.

* Copa nacional 4,50 € con estos menús.

RESTAURANTE LA BRUJA - Reservas en: restaurante@la-bruja.es

Paseo del Rastro, 1 • Teléfonos: 920 352 042 - 637 415 858

www.lasleyendas.es