



CARTA SALON CUPULA 1ª PLANTA

PETICION MINIMA 2 PLATOS POR PERSONA ENTRE:
PRIMERO, SEGUNDO Y POSTRE

	Los celíacos pregunten por lo que pueden tomar vean o no el asterisco, pues muchos platos admiten variaciones, También disponemos de información alérgena.	
	ENTRANTES FRIOS	
	Ceviche de mejillones con su leche de tigre	10
	Carpaccio de gambas con boletus confitados en arbequina	11
	Tostas de sardina ahumada Y dulce de naranja amarga (2 lomos)	9
	Rebanadas de jamón ibérico con pan tomate y aceite (2 piezas)	9
	Torta de queso cremoso Cañarejal con picos de pan	10
	Ensalada del chef de la semana	10

	ENTRANTES CALIENTES	
	Patatas revolconas con torrezno de Soria	9
	Torrezno de Soria troceado	9
	Risotto de costilla asada con jugo barbacoa y queso cheddar	9
	Wok de verduras frescas salteadas con gambas	10
	Timbal de huevos con patata, boletus y velo de jamón	9
	Plato de cuchara del día (legumbre, patatas, cremas, etc.)	9
	Boletus laminados salteados a la sartén	12

Precios con IVA incluido

	PLATOS DE PESCADO	
	Guiso de bacalao de la semana	12
	Vieiras rellenas gratinadas en su caparazón (2 piezas)	11
	Crepes rellenos de pescado y marisco con crema de carabineros	11
	Atún a la parrilla con trigueros y salsa mostaza miel	14
	Tartare de atún con guacamole, wasabi y soja	14
	Chipirones rellenos en su tinta al estilo tradicional	14
	Pescados frescos del día según mercado	SM

	CARNES Y GUISOS TRADICIONALES	
	Plato de guiso tradicional del día (callos, carrilleras, mollejas etc.)	11
	Medallones de solomillo de Olla con salsa barbacoa	11
	Hamburguesa de vacuno integrada a la pimienta 200gr	12
	Entrecot de carne roja a la parrilla 250gr	14
	Solomillo de carne roja a la parrilla 200gr limpio	17
	Steak tartare de solomillo hecho en cocina 200gr	17
	Chuleta de ternera sin hueso a la parrilla 330grs	19

	POSTRES	
	Canutillos del convento rellenos de crema con chocolate	5
	Pudding de queso y leche condensada al caramelo	5
	Hojaldre relleno de crema y nata con chocolate caliente	5
	Helado de nata, nueces y caramelo	5
	Coulant de chocolate con mermelada de naranja	6
	Browie de chocolate con helado	6
	Fruta del tiempo	4

MENÚ DEGUSTACION SALON CUPULA

Para grupos de más de ocho personas se limitaran los platos a elegir.

MENU POR MESA COMPLETA

DIAS DE DIARIO	SIN BEBIDAS 28 €	CON BEBIDAS 34€
FESTIVOS, VISPERA FESTIVO Y SABADOS	SIN BEBIDAS 30 €	CON BEBIDAS 36€

ENTRANTES INDIVIDUALES FRÍOS EN TAPAS:

Rebanada de jamón ibérico con pan tomate y aceite
Tosta de sardina ahumada con mermelada de naranja amarga

Cebiche de mejillones con su leche de tigre
Carpaccio de gambas con boletus confitados en arbequina

PEQUEÑA RACION DE PLATO INDIVIDUAL

Patatas revolconas con torrezno de Soria
Risoto de costilla asada y jugo barbacoa con queso cheddar
Wok de verduras frescas salteadas con gambas
Timbal de huevos con patata, boletus y velo de jamón
Plato de cuchara del día

A ELEGIR UN SEGUNDO PLATO DE LA CARTA POR PERSONA

POSTRE A ELEGIR DE LA CARTA INDIVIDUAL

LA OPCION CON BEBIDA INCLUYE:

AGUA, VERDEJO VIÑA PÉREZ, RIBERA ROBLE PINNA FIDELIS, CAFÉ Y CHUPITO

	BEBIDAS	PVP	COPA
LITRO	AGUA MNERAL CAIBREROA	3	
750cl	VERDEJO VIÑA PEREZ	11	2
750cl	RIBERA PINNA FIDELIS	14	2,30
	CAFÉ O INFUSION	1,50	
	CAFÉ O INFUSION ESPECIAL	2,00	
	CHUPITO	2	

LAS BEBIDAS ANTERIORES A LA COMIDA O CENA **NO** ESTAN INCLUIDAS EN NINGUN CASO

MENÚ EJECUTIVO SALON CUPULA

POR MESA COMPLETA

DIAS DE DIARIO	SIN BEBIDAS 18 €	CON BEBIDAS 24€
FESTIVOS, VISPERA FESTIVO Y SABADOS	SIN BEBIDAS 20 €	CON BEBIDAS 26€

ENTRANTES AL CENTRO O INDIVIDUALES:

Menú máximo 8 personas. Para más se contratará menús de grupo

Rebanadas de jamón ibérico con pan tomate y aceite
Ensalada del chef de la semana
Plato de cuchara del día
Patatas revolconas con torrezno de Soria
Risotto de costilla asada con jugo barbacoa y queso cheddar
Timbal de huevos con patata, boletus y velo de jamón
Wok de verduras frescas salteadas con gambas

A ELEGIR UN SEGUNDO PLATO POR PERSONA:

Crepes rellenos de pescado y marisco con crema de carabineros
Carpaccio de gambas con boletus confitados en arbequina
Vieiras rellenas gratinadas en su caparazón
Guiso de bacalao del día
Pescado fresco del día
Entrecot de carne roja a la parrilla
Hamburguesa de carne de vacuno integrada a la pimienta
Medallones de solomillo de olla con salsa barbacoa
Plato de guiso tradicional del día (callos, carrilleras, mollejas, etc.)

SEGUNDOS PLATOS CON SUPLEMENTO

Solomillo de carne roja a la parrilla **+3**
Steak tartare de solomillo hecho en cocina **+3**
Chuleta de ternera sin hueso a la parrilla **+5**

A ELEGIR UN POSTRE POR PERSONA:

Puding de queso y leche condensada al caramelo
Hojaldre relleno de crema y nata con chocolate
Canutillos del convento rellenos de crema con chocolate caliente
Helado de nata, nueces y caramelo
Postre del día
Fruta del tiempo