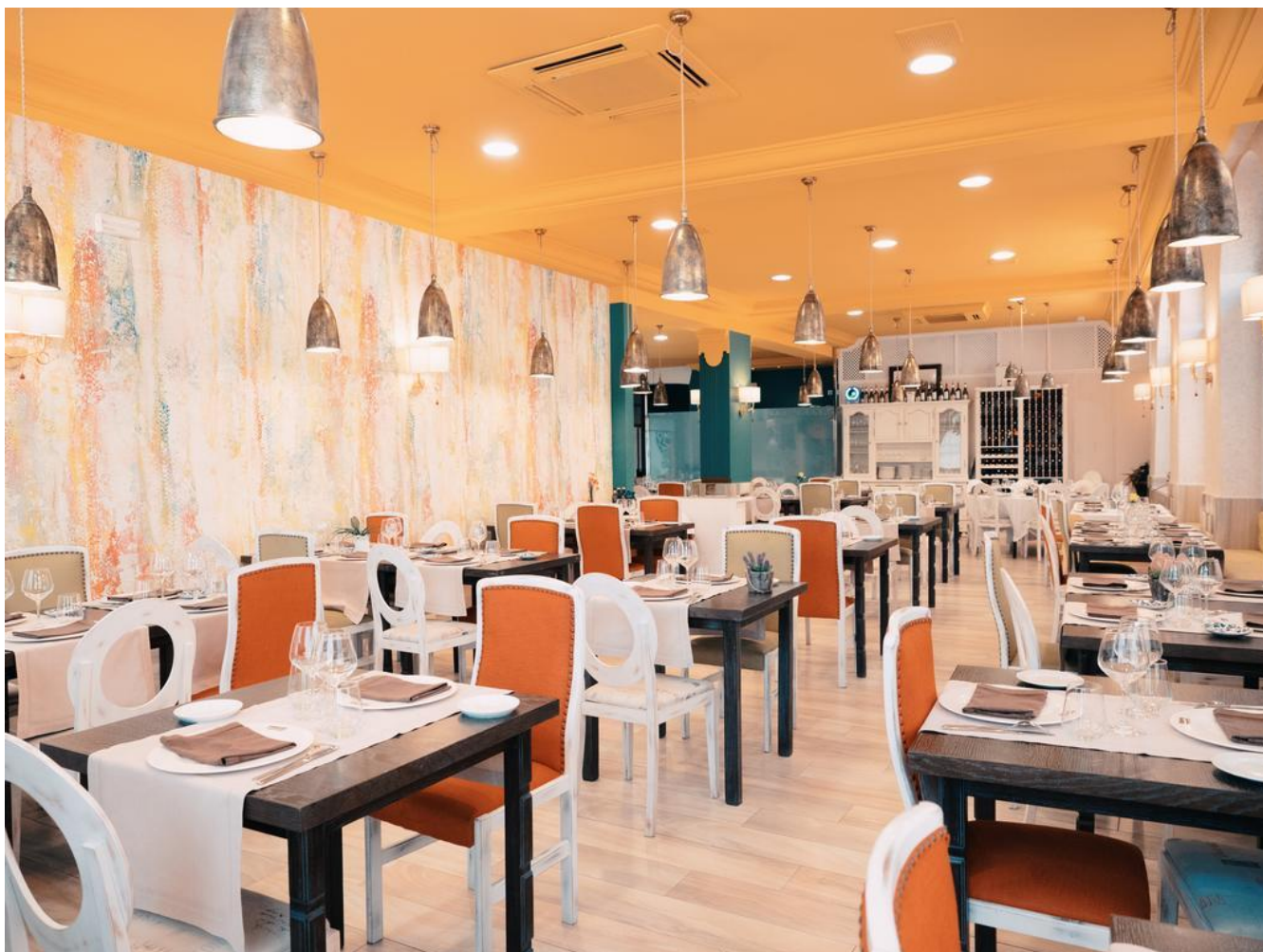




# MENÚS

## NAVIDAD 2022



**LOS TOREROS**  
RESTAURANTE





LOS TOREROS  
RESTAURANTE

## Menú nº 1

### Entrantes

*(A compartir para 4 personas)*

**RABAS DEL SARDINERO**

**ENSALADA DE QUESO DE CABRA, FRUTOS SECOS,  
MANZANA Y VINAGRETA DE MIEL Y MOSTAZA  
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Y BOLETUS  
PAPAS REVOLCONASCON TORREZNO DE SORIA**

### Un principal

*(A elegir uno por persona)*

**CARRILLERA DE IBÉRICOS AL RIBERA DEL DUERO  
SALMÓN CON SALSA DE SOJA Y VERDURITAS**

### Un dulce

**PANACOTA DE TURRÓN CON HELADO DE CAMELO**

### Café

### Bodega

*Verdejo D.O. Rueda Campo Carmen*

*Tinto D.O. Toro Rascalindes*

**Precio: 30€/ persona IVA incluido**



LOS TOREROS  
RESTAURANTE

## Menú nº 2

### Entrantes

*(A compartir para 4 personas)*

MOSAICO DE CANAPÉS  
SETAS A LA PLANCHA  
PIMIENTOS DE PIQUILLO CON VENTRESCA  
RABAS DE SANTANDER

### Un principal

*(A elegir uno por persona)*

ENTRECOT A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN  
BACALAO BRASEADO CON VERDURITAS

### Un dulce

TARTA DE HOJALDRE CON BOLA DE HELADO

### Café

### Bodega

*Verdejo D.O. Rueda Campo Carmen*

*Tinto D.O. Toro Rascalindes*

Precio: 30€/ persona IVA incluido



LOS TOREROS  
RESTAURANTE

## Menú nº 3

### Entrantes

*(A compartir para 4 personas)*

**SALTEADO DE GAMBAS**  
**TOSTA DE LA HUERTA**  
**ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA**  
**PALITOS DE CALABACIN EN TEMPURA**

### Un principal

*(A elegir uno por persona)*

**COSTILLAS ASADAS A BAJA TEMPERATURA**  
**MERLUZA AL HORNO CON VERDURITAS**

### Un dulce

**TARTA DE CHOCOLATE CON BOLA DE HELADO**

### Café

### Bodega

*Verdejo D.O. Rueda Campo Carmen*

*Tinto D.O. Toro Rascalindes*

Precio: 30€/ persona IVA incluido



LOS TOREROS  
RESTAURANTE

## Menú nº 4

### Entrantes

*(A compartir para 4 personas)*

CECINA IBÉRICA SOBRE TOMATE RAFF  
ZAMBURIÑAS A LA PARRILLA  
ARROZ CREMOSO DE BOLETUS Y PARMESANO  
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Y BOLETUS

### Un principal

*(A elegir uno por persona)*

SOLOMILLO IBÉRICO A LA MIEL Y MOSTAZA  
BACALAO BRASEADO CON VERDURITAS

### Un dulce

TARTA DE HOJALDRE CON HELADO DE TURRÓN

### Café

### Bodega

*Verdejo D.O. Rueda Campo Carmen*  
*Tinto D.O. Ribera del Duero +Machote*

Precio: 33€/ persona IVA incluido



LOS TOREROS  
RESTAURANTE

## Menú nº 5

### Entrantes

*(A compartir para 4 personas)*

PULPO A LA PARRILLA CON PAPA A LA HUANCAÍNA  
SAQUITO DE HOJALDRE DE MORCILLA Y PIÑONES  
ENSALADA DE PIMIENTOS DEL BIERZO CON VENTRESCA,  
PARMESANO Y VINAGRETA DE MÓDENA  
LANGOSTINOS AL AJILLO

### Un principal

*(A elegir uno por persona)*

ENTRECOT DE VACA PREMIUM CON PATATAS GAJO ASADAS  
CORVINA AL HORNO AL AJILLO

### Un dulce

TOCINILLO DE CIELO

### Café

### Bodega

*Frizzante Papa Oso*

*Verdejo D.O. Rueda Campo Carmen*

*Tinto D.O. Ribera del Duero +Machote*

Precio: 37€/ persona IVA incluido



LOS TOREROS  
RESTAURANTE

## Menú nº 6

### Entrantes

*(A compartir para 4 personas)*

SEPIA A LA PLANCHA CRUJIENTE CAMELIZADO PIÑA Y CANELA  
ENSALADILLA RUSA TRUFADA CON GAMBAS Y VENTRESCA  
ALCAHOFAS SALTEADAS CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO POCHÉ  
FOIE ME-CUIT CON CONFITURA DE ALBARICOQUE Y ARÁNDANOS

### Un principal

*(A elegir uno por persona)*

SOLOMILLO TERNERA PREMIUM CON CHIPS DE YUCA Y REMOLACHA  
MERLUZA EN SALSA CON ALMEJAS Y GAMBAS

### Un dulce

COULANT DE CHOCOLATE Y CRUJIENTE DE GALLETAS

### Café

### Bodega

*Frizzante Papa Oso*

*Verdejo D.O. Rueda Campo Carmen*

*Tinto D.O. Ribera del Duero +Machote*

Precio: 40€/ persona IVA incluido



LOS TOREROS  
RESTAURANTE

## Menú nº 7

### Entrantes

*(A compartir para 4 personas)*

PULPO A LA PARRILLA CON PAPA A LA HUANCAÍNA  
CRUJIENTE DE LANGOSTINOS A LA MIEL Y MOSTAZA  
ENSALADA TOMATE, BURRATA, BROTES VERDES Y PESTO MANZANA  
FOIE ME-CUIT CON CONFITURA DE ALBARICOQUE Y ARÁNDANOS

### Un principal

*(A elegir uno por persona)*

LECHAZO ASADO D.O. CASTILLA Y LEÓN  
SALMÓN AL HORNO CON VERDURITAS

### Un dulce

LINGOTE DE TRES CHOCOLATES CON LECHE HELADA

### Café

### Bodega

*Frizzante Papa Oso*

*Verdejo D.O. Rueda Campo Carmen*

*Tinto D.O. Ribera del Duero +Machote*

Precio: 42€/ persona IVA incluido