

Menú nº1

Navidad en *Los Toreros*

ENTRANTES (A COMPARTIR ENTRE 4)

Rabas del Sardinero

Ensalada queso de cabra, frutos secos, manzana y vinagreta de miel y mostaza

Croquetas caseras de la abuela

Papas revolconas con torrezno de Soria

PRINCIPALES (UNO POR PERSONA)

Carrillera de ibéricos al Ribera del Duero

Salmón con salsa de soja y verduritas

POSTRE

Tarta de hojaldre con bola de helado de turrón

CAFÉ

BODEGA

Verdejo D.O. Rueda Campo Carmen

Tinto D.O. Toro Rascalindes

32€

POR PERSONA
I.V.A INCLUIDO

Menú nº2

Navidad en *Los Toreros*

ENTRANTES (A COMPARTIR ENTRE 4)

Mosaico de canapés
Setas a la plancha con jamón
Pimientos de piquillo con ventresca
Rabas del Sardinero

PRINCIPALES (UNO POR PERSONA)

Entrecot a la plancha con guarnición
Bacalao braseado con verduritas

POSTRE

Tarta de hojaldre con bola
de helado de turrón

CAFÉ

BODEGA

Verdejo D.O. Rueda Campo Carmen
Tinto D.O. Toro Rascalindes

32€

POR PERSONA
I.V.A INCLUIDO

Menú nº3

Navidad en *Los Toreros*

ENTRANTES (A COMPARTIR ENTRE 4)

Salteado de gambas

Tosta de la huerta

Ensaladilla rusa con ventresca "de la buena"

Palitos de calabacín en tempura

PRINCIPALES (UNO POR PERSONA)

Costillas asadas a baja temperatura

Merluza al horno con verduritas

POSTRE

Tarta de chocolate con bola
de helado de turrón

CAFÉ

BODEGA

Verdejo D.O. Rueda Campo Carmen

Tinto D.O. Toro Rascalindes

34€

POR PERSONA
I.V.A INCLUIDO

Menú nº4

Navidad en *Los Toreros*

ENTRANTES (A COMPARTIR ENTRE 4)

Cecina ibérica sobre tomate Raf
Zamburiñas a la parrilla
Arroz cremoso de boletus y parmesano
Croquetas caseras de la abuela

PRINCIPALES (UNO POR PERSONA)

Solomillo ibérico a la miel y mostaza
Bacalao braseado con verduritas

POSTRE

Tarta de hojaldre con bola
de helado de turrón

CAFÉ

BODEGA

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

36€

POR PERSONA
I.V.A INCLUIDO

Menú nº5

Navidad en *Los Toreros*

ENTRANTES (A COMPARTIR ENTRE 4)

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

PRINCIPALES (UNO POR PERSONA)

Entrecot de vaca premium con patatas gajo asadas

Salmón al horno con verduritas

POSTRE

Tarta de San Lorenzo con bola
de helado de turrón

CAFÉ

BODEGA

Frizzante Papa Oso

Verdejo D.O. Rueda Campo Carmen

Tinto D.O. Ribera del Duero +Machote

38€

POR PERSONA
I.V.A INCLUIDO

Menú nº6

Navidad en *Los Toreros*

ENTRANTES (A COMPARTIR ENTRE 4)

Sepia a la plancha crujiente caramelizado piña y canela
Ensaladilla rusa trufada con gambas y ventresca
Alcachofas salteadas con jamón ibérico y huevo poché
Foie me-cuit con confitura de albaricoque
y arándanos

PRINCIPALES (UNO POR PERSONA)

Solomillo ternera premium con chips de yuca y remolacha
Merluza en salsa con almejas y gambas

POSTRE

Coulant de chocolate y
crujiente de galleta

CAFÉ

BODEGA

Frizzante Papa Oso
Verdejo D.O. Rueda Campo Carmen
Tinto D.O. Ribera del Duero +Machote

40€

POR PERSONA
I.V.A INCLUIDO

Menú nº7

Navidad en *Los Toreros*

ENTRANTES (A COMPARTIR ENTRE 4)

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

PRINCIPALES (UNO POR PERSONA)

Lechazo asado D.O. Castilla y León
Corvina al horno al ajillo

POSTRE

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

45€

POR PERSONA
I.V.A INCLUIDO