



Menús eventos Familiars

PEGUJAL
de
*Finca
Los Trucos*

COCINA TRADICIONAL, SABORES MEDITERRÁNEOS Y TOQUE DE AUTOR

Menú Meraki

Aperitivos de la Chef

- Rollitos de Cecina relleno de manzana, frutos secos y queso y foie
- Croquetas de los “Montes de Toledo”
- Caramelo de rabo de Toro

Primer plato

Gambones a la plancha con chipirones encebollados y bizcocho con tomate

Segundo plato a elegir entre:

Taco de lomo de vaca macerado con salsa de queso y tomates deshidratados

o

Bacalao a la Riojana acompañado de patatitas cacheladas

Postre

Tarta de queso con ganache de frambuesa

Agua-Vino-Pan-Café

51.7€
iva incluido

Menú Maureem

Aperitivo de la Chef

Croquetas de los “Montes de Toledo” y orejones

Primer plato

Ensalada de perdiz con fondo de tomate confitado en aceite de hinojo
pan de cristal

Segundo plato a elegir entre:

Caldereta de cordero deshuesado con panaché de verduras y salsa de chocolate

o

Mero al horno con quínoa y salsa de aguacate

Postre

Torrija de pan de brioche con helado de vainilla

Agua-Vino-Pan-Café

45,00€
iva incluido

Menú Petricor

Aperitivo de la Chef

Huevos rotos de codorniz con ciervo adobado

Primer plato

Ensalada templada de bacalao confitado con patata y pimientos con vinagreta de miel

Segundo plato a elegir entre:

Pluma Ibérica con crema de calabaza y coulis de pera

o

Merluza con purrusalda de patata y alioli de pimientos confitados

Postre

Flan de chocolate blanco con trufa

Agua-Vino-Pan-Café

40,50€
con iva incluido

EL SEGUNDO PLATO DEBE SER ELEGIDO
5 DÍAS ANTES CON LA CONTRATACIÓN DE COMENSALES



Menú Infantil

Plato combinado

Escalope de pollo con croquetas
y patatas

Postre

Helado de vainilla

Bebidas

Agua o refresco

22€

iva incluido