

<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 3 postres.</p> <p style="text-align: center;">19 € IVA incluido</p>	<p style="text-align: center;">MENÚ 2 <i>(Todo para compartir)</i></p> <p style="text-align: center;">-Elige 4 entrantes de entre más de 20... -Costillar asado a baja temperatura, al brandy y coca... (Una especialidad)... O Ragout de ternera de Ávila a fuego lento... * El segundo plato tendrá que ser el mismo para todos los comensales. Degustación de 3 postres.</p> <p style="text-align: center;">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 -Rabo de toro estofado -Costillar asado a baja temperatura, al brandy y coca... (Una especialidad). -Ragout de ternera de Ávila 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 y kikos</p> <p style="text-align: center;">Entrantes para compartir -Tabla de ibéricos. - 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 naranja. -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 <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 espinacas frescas, con crujiente de bacon, pipas, pasas al PX y tomates confitados. -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 € más) con patatas y salsa criolla (al medio, tipo sidrería). -Se ofrecerá opción de pescado a quien no quiera carne...</p> <p style="text-align: center;">Postre Degustación de 3 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 -Ternera a fuego lento, envuelta en pan de romero, con corazón de yema y crema de revolconas</p> <p style="text-align: center;">Entrantes para compartir -Ensalada de ahumados con vinagreta de mostaza -Carpacho de solomillo con vinagreta de garnacha y espuma de queso -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 -Magret de pato a la brasa, con cebolla caramelizada y naranja. -Brocheta de ternera a la brasa, con verduritas asadas y chimichurri -Tartar de salmón marinado con crema de aguacate.</p> <p style="text-align: center;">Postres Degustación de 3 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 Ávila en Tapas 2013).

Entrantes para compartir

-Tabla de ibéricos.
-Verduritas 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

-Rabo de toro estofado
-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 3 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 naranja.
-Tostón de Arévalo asado al estilo tradicional, con patatas (reserva previa).
-Solomillo de ternera o vaca vieja a la brasa con patatas
-Lomo de atún a la plancha con crema de pimientos asados.
-Tartar de salmón marinado, sobre crema de aguacate.

Postres

Degustación de 4 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.

Postres

Degustación de 4 postres. Incluye brindis de cava.

48 € IVA Incluido

* Estos menús requieren reserva previa

* Sólo mesas completas

* Todos los menús, excepto el nº 1, incluyen agua, vino (1 botella para cada 3 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: hotel@lasleyendas.es

Paseo del Rastro, 1 ▪ Teléfonos: 920 352 042 - 637 415 858 www.lasleyendas.es