

# EL BARRACÓN

Navidad 2022-2023

## MENÚ 1

**APERITIVO:** vasito de crema de calabaza natural c/virutas de jamón

### RACIONES AL CENTRO PARA PICAR

- QUESO MANCHEGO A LA PLANCHA ACOMPAÑADO DE NUESTRA CONFITURA CASERA DE PIMIENTO ROJO
  - CROQUETAS (CASERAS) DE JAMÓN IBÉRICO
- Otra opción: Setas Barracón, naturales, se sirven empanadas y con suave ali oli
- TOMATE DE LA HUERTA CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS SALTEADOS Y LASCAS DE QUESO PARMESANO
- Otra opción: Lasaña fría de ventresca de atún y pimientos asados en nuestra brasa

### PLATO PRINCIPAL PARA ELEGIR

- ½ CACHOPO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE LA SIERRA DE GUADARRAMA C/PATATAS PANADERAS
- Otra opción: Carrillera de ternera al Tkacolí acompañada de compota de manzana y patatas panaderas
- LOMITOS DE MERLUZA A LA ROMANA ACOMPAÑADOS DE PATATAS PANADERAS, VERDURAS BASTÓN Y MAYONESA KIMUCHI

### POSTRE PARA ELEGIR

- SORBETE DE LIMÓN CON CAVA
- CREP DE DULCE DE LECHE
- TULIPA DE HELADO ARTESANO DE CHOCOLATE PURO SHAO THOMÉ Y GALLETAS LOTUS

### CAFÉ

BEBIDA: CERVEZA, REFRESCOS, VINO TINTO RIOJA DE LA CASA (O RIBERA), VINO BLANCO RUEDA VERDEJO DE LA CASA

**39 EUROS (IVA INCLUIDO)**

# EL BARRACÓN

Navidad 2022-2023

## MENÚ 2

**APERITIVO:** vasito de crema de puerros c/virutas de jamón

### **RACIONES AL CENTRO PARA PICAR**

- CROQUETAS (CASERAS) DE JAMÓN IBÉRICO Y DE CHIPIRONES EN SU TINTA  
Otra opción: Setas Barracón, naturales, se sirven empanadas y con suave ali oli
- ENSALADA DE RULO DE CABRA BRASEADO) con nueces, pasas, tomate, mezcla de lechugas y NUESTRA VINAGRETA CASERA DE MANGO  
Otra opción: Burrata italiana sobre lecho de berenjena ahumada en escalibada
- LANGOSTINOS EN TEMPURA CON MAYONESA KIMUCHI  
Otra opción: Pimientos del piquillo rellenos de merluza y gambas (CASEROS)

### **PLATO PRINCIPAL**

- ENTRECOT DE VACA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE LA SIERRA DE GUADARRAMA A LA PARRILLA DE CARBÓN C/ PATATAS PANADERAS Y PIMIENTITOS DE PADRÓN  
Otra opción: Chuletillas de cordero recental a la parrilla de carbón c/patatas panaderas y pimentitos del Padrón
- LOMOS DE MERLUZA A LA ROMANA CON MAYONESA KIMUCHI, PATATAS PANADERAS Y VERDURITAS BASTÓN

### **POSTRE PARA ELEGIR**

- SORBETE DE LIMÓN AL CAVA
- CREP DE NUTELLA
- TULIPA DE HELADO ARTESANO DE YOGUR DE LA GRANJA Y SORBETE DE MANGO DE BRASIL

### **CAFÉ**

BEBIDA: CERVEZA, REFRESCOS, VINO TINTO RIOJA DE LA CASA (O RIBERA), VINO BLANCO RUEDA VERDEJO DE LA CASA

**47 EUROS (IVA INCLUIDO)**

# EL BARRACÓN

Navidad 2022-2023

## MENÚ 3

**APERITIVO:** vasito de salmorejo de remolacha c/queso de cabra y aceite de albahaca fresca

Otra opción: Crema fría de puerros con polvo de cecina

### **ENTRANTE INDIVIDUAL**

- LASAÑA FRÍA DE VENTRESCA DE BONITO Y PIMIENTOS ASADOS EN NUESTRA BRASA

Otra opción: Cogollos de Tudela con pimiento rojo asado en nuestra brasa y vinagreta casera de miel y mostaza

### **PRIMER PLATO INDIVIDUAL**

- PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE MERLUZA Y GAMBAS (CASEROS)

Otra opción: Hojaldre de lomitos de merluza y puerro acompañado de suave bechamel

### **SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL**

- CARRILERA DE TERNERA AL TXAKOLÍ ACOMPAÑADA DE COMPOTA DE MANZANA Y PATATAS PANADERAS

Otra opción: Chuletillas de cordero recental a la parrilla de carbón con patatas panaderas y verduritas bastón

### **POSTRE:**

- TULIPA DE HELADO ARTESANO DE CHOCOLATE PURO SHAO TOMÉ Y VAINILLA BOURBON

### **CAFÉ**

**BEBIDA:** CERVEZA, REFRESCOS, VINO TINTO RIOJA DE LA CASA (O RIBERA), VINO BLANCO RUEDA VERDEJO DE LA CASA

**50 EUROS (IVA INCLUIDO)**

# EL BARRACÓN

Navidad 2022-2023

## MENÚ RACIONES

### RACIONES AL CENTRO PARA COMPARTIR

- QUESO MANCHEGO A LA PLANCHA ACOMPAÑADO DE NUESTRA CONFITURA CASERA DE PIMIENTO ROJO
- CROQUETAS (CASERAS) DE JAMÓN IBÉRICO Y DE CHIPIRONES EN SU TINTA, ACOMPAÑADAS DE SUAVE ALI OLI
- SETAS BARRACÓN (naturales, se sirven empanadas y con suave ali oli)
- TOMATE DE LA HUERTA CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS NAURALES Y LASCAS DE QUESO PARMESANO
- TORTILLA ESPAÑOLA (NUESTRA ESPECIALIDAD)
- BANDIDOS DE POLLO (ligeramente picantes) acompañados de salsa barbacoa

### POSTRE PARA ELEGIR

- CREP DE DULCE DE LECHE
- SORBETE DE LIMÓN AL CAVA
- TULIPA DE HELADO ARTESANO DE CHOCOLATE PURO SHAO TOMÉ Y VAINILLA BOURBON

### CAFÉ

BEBIDA: CERVEZA, REFRESCOS, VINO TINTO RIOJA DE LA CASA (O RIBERA), VINO BLANCO RUEDA VERDEJO DE LA CASA

37 EUROS (IVA INCLUIDO)