

- Menú del día 15 € / persona - (IVA incluido)

- Menú degustación Casas de Luján -

Centrales en mesa:

Aperitivo con pan tostado con tomate
Trío manchego
(morteruelo, ajo arriero y pisto)
Lomo de orza

Costillas en adobo
Tabla de quesos D.O. La Mancha
Revuelto de gambas y trigueros

2º a escoger:

Pierna de cordero lechal al horno
Entrecotte de ternera a la brasa

Bacalao a la crema de ajos confitados
Lubina al horno

Postre:

Surtido de repostería

Precio: 24 €/ persona (IVA no incluido – Bebida no incluida)

- Menú degustación Del Chef -

Centrales en mesa:

Aperitivo de la casa con pan tostado con tomate
Ensalada de perdiz esmigada
en lecho de pulpa de tomate
Virutas de foie de oca y pato con pinceladas de
mermelada

Plato de la abuela
(sartén de patatas a lo pobre con jamón ibérico)
Plato del chef
Gamba blanca plancha

Sorbete al cava

Bocadito de solomillo al Cabernet Sauvignon

Bacalao a la crema de ajos confitados

Postre surtido

Precio: 35 € / persona (IVA no incluido – Bebida no incluida)