



## **MENÚ AUGUSTO FIGUEROA**

### **DEL MAESTRO CORTADOR**

Queso Idiazábal ahumado

Croquetas de jamón de bellota 100% ibérico

### **ENTRANTES A COMPARTIR**

Ensalada de brotes frescos con pato asado y vinagreta de mostaza dulce

Risotto de setas con parmesano crujiente

### **SEGUNDO A ELEGIR**

Pluma confitada a baja temperatura con verduritas salteadas

O

Merluza asada sobre espinacas a la sartén y espuma de lima

### **POSTRE**

Tarta de queso fresco en tarro con compota de higos al Oporto

### **BEBIDAS**

Agua Solán de Cabras

Solaz Vino Blanco (VT CASTILLA –Verdejo-Viura--)

Solaz Vino Tinto (VT CASTILLA – Tempranillo-Cabernet Sauvignon)

*(UNA BOTELLA POR CADA TRES PERSONAS O DOS CERVEZAS O DOS REFRESCOS)*

**34€ / PERSONA  
(IVA INCLUIDO)**



## **MENÚ SAN ANDRÉS**

### **DEL MAESTRO CORTADOR**

Paleta de bellota 100% ibérico  
Pan de cristal con aceite de oliva virgen extra y sal

### **ENTRANTES A COMPARTIR**

Ensalada de espinacas con queso Brie, tocineta crujiente y vinagreta de fresas  
Rabas de sepia sobre mahonesa cítrica  
Wok de verduras salteadas con salsa de ostras y pimentón de la Vera

### **SEGUNDO A ELEGIR**

Carrillera de ternera glaseada con cerveza artesana y mermelada de lombarda con piñones  
O  
Salmón asado con noodles al té verde y brotes de soja

### **POSTRE**

Biscocho de calabaza con crema de queso

### **BEBIDAS**

Agua Solán de Cabras  
Montecillo Crianza Tinto (D.O.C.a Rioja –Tempranillo-Graciano--)  
Montecillo Singladuras Verdejo (D.O RUEDA – Verdejo--)  
*(UNA BOTELLA POR CADA TRES PERSONAS O DOS CERVEZAS O DOS REFRESCOS)*

**40€ / PERSONA**

**(IVA INCLUIDO)**



## **MENÚ SAN BARTOLOMÉ**

### **DEL MAESTRO CORTADOR**

Jamón de bellota 100% ibérico  
Pan de cristal con aceite de oliva virgen extra y sal  
Tabla de quesos del Mercado

### **ENTRANTES A COMPARTIR**

Tatary de buey escabechado con chip de vegetales  
Ensalada de tomate asado con bacalao marinado con Yuzu

### **SEGUNDO A ELEGIR**

Confit de pato asado a la naranja y jengibre con peras al Amareto

O

Vieras a la parrilla sobre arroz negro y ali-oli de manzana

### **POSTRE**

Tartaleta de limón y merengue

### **BEBIDAS**

Agua Solán de Cabras  
Montecillo Reserva Tinto (D.O.C.a Rioja –Tempranillo --)  
Montecillo Singladuras Verdejo (D.O RUEDA – Verdejo--)

*(UNA BOTELLA POR CADA TRES PERSONAS O DOS CERVEZAS O DOS REFRESCOS)*

**57€ / PERSONA  
(IVA INCLUIDO)**



## **MENÚ DE LA DEHESA DE SAN ANTÓN**

### **DEL MAESTRO CORTADOR**

Degustación de productos de bellota 100% ibéricos  
(Jamón, caña de lomo, caña de presa, morcón)  
Pan cristal con aceite de oliva virgen extra

### **ENTRANTES PARA COMPARTIR**

Ensalada de escarola con pulpa de tomate y crujiente de jamón  
Croquetas de jamón de bellota 100% ibérico

### **PLATO PRINCIPAL A COMPARTIR**

Parrillada de carnes con patatas fritas y verduras salteadas  
(Presa, pluma y solomillo)

### **POSTRE**

Sorbete de Sherry Lemon

### **BEBIDAS**

Agua Solán de Cabras

Montecillo Reserva Vino tinto (DOCA RIOJA --Tempranillo--)

Montecillo Verdejo Vino blanco (DO RUEDA --Verdejo--)

(UNA BOTELLA POR CADA TRES PERSONAS O DOS CERVEZAS O DOS REFRESCOS)

**35€ / PERSONA (IVA INCLUIDO)**



## **MENÚ TAPAS CHUECA**

### **TAPAS FRÍAS**

Queso de oveja pasteurizada con manzana verde crujiente

Ensalada de espinacas con queso de cabra templado, nueces y frutos rojos

Maky templado de salmón y alga Wakame

### **TAPAS CALIENTES**

Wok de verduras al estilo tahí

Fingers de pollo con emulsión de curry

Risotto de boletus y pato con queso Parmesano

Croquetas de jamón de bellota 100% ibérico

### **TAPA DULCE**

Bizcocho de chocolate bañado con crema de naranja

### **BEBIDAS**

Agua mineral Solán de Cabras

Solaz Blanco (VT CASTILLA –Verdejo-Viura--)

Solaz Tinto (VT CASTILLA – Tempranillo-Cabernet Sauvignon)

(UNA BOTELLA POR CADA TRES PERSONAS O DOS CERVEZAS O DOS REFRESCOS)

**25€ / PERSONA  
(IVA INCLUIDO)**



## **MENÚ TAPAS VÁZQUEZ DE MELLA**

### **TYPICAL SPANISH TAPAS**

#### **TAPAS FRÍAS**

Paleta de bellota 100% ibérico

Queso de oveja con manzana verde crujiente

Ensaladilla Rusa con ventresca de atún

#### **TAPAS CALIENTES**

Croquetas de jamón de bellota 100% ibérico

Tortilla de patatas al estilo tradicional

Pimientos de padrón con sal Maldón

Pinchitos morunos a la parrilla

#### **TAPA DULCE**

Sorbete de Sherry Lemon

#### **BEBIDAS**

Agua Solán de cabras

Solaz blanco (VT castilla –Verdejo-Viura--)

Solaz tinto (VT castilla – Tempranillo-Cabernet Sauvignon)

(UNA BOTELLA POR CADA TRES PERSONAS O DOS CERVEZAS O DOS REFRESCOS)

**25€ / PERSONA (IVA INCLUIDO)**



## **MENÚ COCKTAIL BARBIERI**

### **TAPAS DE CHARCUTERÍA**

Paleta de bellota 100% ibérico  
Queso manchego

### **TAPAS FRÍAS**

Nigiri de atún con salsa de ostras  
Mini blinis de salmón ahumado y salsa agria con eneldo  
Pastrami ibérico sobre tosta de pan rústico y compota de manzana ácida

### **TAPAS CALIENTES**

Croquetas de jamón de bellota 100% ibérico  
Cucharita de pluma ibérica y setas Shitake  
Bocadito de focaccia con fiambre de buey y tomate seco  
Mini pinchos con adobo moruno  
Mini rollitos de verduras con mahonesa de soja

### **TAPAS DULCES**

Nuestros dulces del santo

### **BEBIDAS**

Cerveza Mahou  
Agua mineral Solán de Cabras y refrescos  
Vinos de la tierra de castilla Solaz (blanco, tinto o rosado)  
**La duración del cocktail es de una hora y media aproximadamente**

**35€ / PERSONA  
(IVA INCLUIDO)**



## MENÚ COCKTAIL LIBERTAD

### TAPAS DE CHARCUTERÍA

Jamón de bellota 100% ibérico  
Caña de lomo de bellota 100% ibérico  
Queso manchego

### TAPAS FRÍAS

Nigiri de salmón con emulsión de wasabi  
Bombones de foie con semillas ecológicas y caramelo de PX  
Ceviche de corvina con vinagreta de cítricos  
Chupito de salmorejo con jamón de Bellota 100% ibérico  
Steak tartare de buey con chip vegetal

### TAPAS CALIENTES

Croquetas de langostino con mahonesa de chipotle  
Focaccia de presa ibérica con pesto de boletus  
Nuggets de carrillera ibérica con bbq y jengibre  
Mini sándwich club de abanico ibérico  
Mini-sate de pollo de corral al estilo thai  
Crujientes torreznitos ibéricos  
Vieira con muselina de boniato y su vinagreta

### TAPAS DULCES

Nuestros dulces del santo

### BEBIDAS

Cerveza Mahou  
Agua mineral Solán de cabras refrescos  
Vinos de la tierra de castilla (blanco, tinto o rosado)  
**La duración del cocktail es de una hora y media aproximadamente**

**55€ / PERSONA  
(IVA INCLUIDO)**





## **MENÚ DE COCKTAIL SIBARITA**

***“DE LA TIERRA, LA MAR Y EL CIELO PASANDO POR JABUGO PRIMERO”***

### **DE JABUGO**

Jamón de bellota 100% ibérico  
Lomo ibérico de Bellota 100% ibérico  
Salchichón de bellota 100% ibérico  
Caña de presa de bellota 100% ibérico

### **DE LA TIERRA**

Salteado de carrillera ibérica sobre espuma de patata trufada  
Hamburguesa de solomillo ibérico con puerro frito y salsa bearnesa  
Tataki de presa ibérica marinada con vinagre de Jerez y carbón  
Bombón caliente de morcilla de burgos y coulis de piquillos  
Tartar de atún de almadraba

### **DE LA MAR**

Mejillón pata negra al vermut y su crema al azafrán  
Nigiri templado de salmón en tempura y alga wakame  
Rape en escabeche cítrico sobre pipirrana de aguacate y mango  
Fritura de lubina en adobo thai y emulsión de pasión picante



### **DEL CIELO**

Estofado de magret de pato al curry verde y sus torreznos

Burrito de capón y verduras asadas

Chupa chups de perdiz a la naranja y sésamo

Croquetas de jamón de bellota 100% ibérico

### **DE VUELTA A LA TIERRA**

Tarta de queso en tarrito con compota de higos rojos al oporto

Trufas de chocolate con crujiente de jamón cinco jotas

Chupito de natillas tostadas al whisky

### **BEBIDAS**

Agua Solán de Cabras

Refrescos y cerveza Mahou

Montecillo Verdejo Vino blanco (DO RUEDA --Verdejo--)

Montecillo Reserva Vino tinto (DOCA RIOJA --Tempranillo--)

**La duración del cocktail es de dos horas aproximadamente**

**70€ / PERSONA  
(IVA INCLUIDO)**



## PRODUCTOS PARA COMPLEMENTAR EL MENÚ

### CINCO JOTAS Y QUESO

Jamón de bellota 100% ibérico – 6 € / persona

Paleta de bellota 100% ibérico – 5 € / persona

Caña de lomo de bellota 100% ibérico – 5,5 € / persona

Tabla de quesos nacionales – 4 € / persona

### BEBIDAS

Bebida de bienvenida – 5 € / persona

Cervezas y refrescos – 3 € / persona

Sorbetes – 4,5 € / persona

Café – 1 € / persona

Copa de producto Osborne – 6 € / persona

Copa de cualquier producto – 10 € / persona

Barra libre de producto Osborne (una hora) – 15 € / persona

Barra libre de todos los productos (una hora) – 22 € / persona

### CORNERS

Cortador de jamón en vivo – 150 €

Quesos nacionales – 18 € / persona

Quesos internacionales – 18 € / persona

Mojitos – 15 € / persona

Sherry bar – 15 € / persona



## TALLERES

Taller de corte de jamón – **35 € / persona**

Taller de mojitos – **30 € / persona**

Taller cata de vinos – **30 € / persona**

Taller de tapas – **A consultar**

## POSIBILIDAD DE CAMBIO DE PRODUCTO EN EL MENÚ

### CINCO JOTAS

Paleta de bellota 100% ibérico → Jamón de bellota 100% ibérico – **2,5€/PERSONA**

Tabla de ibéricos de bellota 100% ibérico → Jamón de bellota 100% ibérico – **2,5 € / persona**

### BEBIDAS

Solaz → Montecillo Crianza – **2 € / persona**

Montecillo Crianza → Montecillo Reserva – **2 € / persona**

Montecillo Crianza → Montecillo Reserva – **2 € / persona**

Montecillo Reserva → Montecillo Gran Reserva – **2 € / persona**

Montecillo Reserva → Montecillo Gran Reserva – **2 € / persona**

Número de bebidas por persona – **5 € / persona**



## **LLÉVATE LA EXPERIENCIA A TU CASA (PARA REGALAR)**

Jamón de bellota 100% ibérico (sobre 80 gr) – **20 € / paquete**

Paleta de bellota 100% ibérico (sobre 80gr) – **13 € / paquete**

Jamón de bellota 100% ibérico – **68 € / kg**

Paleta de bellota 100% ibérico – **38 € / kg**

Caña de lomo de bellota 100% ibérico – **68 € / kg**

Botella Montecillo Crianza – **9 € / botella**

Botella Montecillo Reserva – **14 € / botella**

Botella Montecillo Gran Reserva – **21 € / botella**

Botella Montecillo Edición Limitada – **14 € / botella**

\*Para más información:

[marta.moreno@osborne.es](mailto:marta.moreno@osborne.es)

[Info@lacocinadesananton.com](mailto:Info@lacocinadesananton.com)

[carlos.ponce@osborne.es](mailto:carlos.ponce@osborne.es)