

MENÚ PARA GRUPOS

MENÚS DE NAVIDAD

MENÚ CLÁSICO

ENTRANTES

Ensaladilla de gamba blanca y ventresca, crujiente de tinta y mahonesa de anguila ahumada. (INDIVIDUAL)

Surtido de Ibéricos de Salamanca con pan cristal y tomate. (CENTRO).

Surtido de croquetas de la casa. (CENTRO).

Calamar a la brasa, con velouté de ají Amarillo . (CENTRO).

PRIMERO

Carrilleras guisadas al Oporto, con chalotas y tubérculos ahumados.

POSTRE

Tarta ópera o tarta de queso.

BEBIDA

Cerveza.

Vino tinto.

Vino blanco.

Precio: 48€

*Menú de grupos de un mínimo de 6 personas y bajo reserva.

MENÚS DE NAVIDAD

MENÚ ALEGRE

ENTRANTES

Tartar de salmón y pepino con lascas de queso dziugas 36 meses y mozzarella. (INDIVIDUAL).

Tabla de quesos seleccionados. (CENTRO).

Surtido de Ibéricos de Salamanca. (CENTRO).

Tómate de Almería con anchoa. (CENTRO).

Huevos rotos con gamba cristal. (CENTRO).

PRIMERO

Presa ibérica con salsa de almendras, mostaza y boniatos asados.

POSTRE

Tarta ópera o tarta de queso.

BEBIDA

Cerveza.

Vino tinto.

Vino blanco.

Precio: 52€

*Menú de grupos de un mínimo de 6 personas y bajo reserva.

MENÚS DE NAVIDAD

MENÚ DISFRUTÓN

ENTRANTES

Lingote de atún, alga nori y wakame con mahonesa de sésamo y curry. (INDIVIDUAL).

Aguacate a la brasa, tartar de tomate y coulis de melón picante. (INDIVIDUAL).

Jamón y lomo de bellota 100%. (CENTRO).

Risotto de rabo de vaca y crema de foie. (CENTRO).

Bacalao gratinado con alioli de cebolla caramelizada. (CENTRO).

PRIMERO

Solomillo de Vaca con salsa Perigord de trufas y patatas confitadas.

POSTRE

Tarta ópera o tarta de queso.

BEBIDA

Cerveza.

Vino tinto.

Vino blanco.

Precio: 55€

*Menú de grupos de un mínimo de 6 personas y bajo reserva.



TELÉFONO DE RESERVAS

605 12 70 07

www.elterrao.es