



## Propuestas de menú Casa del Príncipe 2021

Servidos directamente en el alojamiento

### MENÚ 1

Precio por persona: 26 € + IVA.

1.- Entrantes para compartir (elegir tres en el momento de la contratación).

Paté de perdiz con grosellas y A.O.V.E.  
Ensalada de ciervo, asadillo y mayonesa de ajo.  
Gachas de La Mancha.  
Jamón ibérico de cebo y queso curado de leche cruda.  
Carpaccio de atún con salmorejo y huevas.  
Cocotxas de bacalao con gulas.  
Canelones de berenjena rellenos de carne con salsa de calamar.

2.- Plato principal (elegir una carne y un pescado en el momento de la contratación).

Carnes:

Pierna de cordero lechal rellena de verduritas en su propia demi glace.  
Solomillo de cerdo a la pimienta.  
Carrillada de "duroc" al tempranillo.

Pescados:

Salmón con salsa de manzana.  
Bacalao a la vizcaína.

3.- Postres:

Copa fusión de frutos rojos (confitura de frutos rojos, espuma de nata y helado kínder).

Bodega: Vino blanco y tinto de la tierra, refrescos, cervezas y agua.

### MENÚ MANCHEGO

Precio por persona: 30 € + IVA

1.- Entrantes para compartir (cada cuatro personas):

Migas del pastor de Zacatena.  
Gachas de pitos de La Mancha.  
Asadillo manchego.

CASA DEL PRINCIPE®



2.- De cuchara: (elegir uno en el momento de la contratación).

Sopa Daimiel (arroz caldoso de ave con menudillos).  
Arroz seco de cordero, judías verdes y shiitake.  
Judías con perdiz.

3.- Chuletillas de cordero lechal a la sartén.

4.- Flor de sartén con leche merengada y crema de membrillo.

Bodega: Vino blanco y tinto de la tierra, refrescos, cervezas y agua.

## MENÚ 2

Precio por persona: 37 € + IVA

1.- Entrantes para compartir (elegir cuatro en el momento de la contratación).

Paté de perdiz con grosellas y A.O.V.E.  
Ensalada de perdiz de nuestra tierra.  
Rollitos de salmón con queso fresco y vinagreta de naranja.  
Yemas de espárragos blancos con mayonesa y aceite de verduritas.  
Mollejitas de cordero con su refrito.  
Revuelto de trigueros, jamón y gambas.  
Tabla de “quesos manchegos”.  
Cocochas de bacalao con gulas.

2.- Plato principal (a elegir en la mesa).

Solomillo de ternera nacional con cebolla caramelizada y foie, o bacalao “Alkorta” confitado con parmentier y su torreznillo.

3.- Postres (elegir uno en el momento de la contratación):

Tarta de queso fresco con helado de arroz con leche.  
Bizcochá manchega.  
Tara del Convento de Almagro.

Bodega: Vino blanco y tinto de la tierra, refrescos, cervezas y agua.



CASA DEL PRINCIPE®

info@casadelprincipe.es  
926 850 371  
606 401 278

### **MENÚ INFANTIL**

Para los más pequeños: a concretar por el cliente.

Precio mínimo: 12 € + IVA

### **CONDICIONES GENERALES**

Para realizar estos servicios el mínimo de comensales será de doce. Para menos comensales consultar.

Servicio realizado por **GASTRO CANELA FINA**, teléfonos de contacto (indicar que se está alojado en la Casa del Príncipe):

926 85 43 51 - 674 07 45 90 - 699 08 93 94

Daimiel, abril del 2021



CASA DEL PRINCIPE®