



MENU SOCIAL LAS ENCINAS DE BOADILLA 1

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA:

JAMON IBERICO DE CEBO.

PAN DE CRISTAL TOSTADO CON SU TOMATE NATURAL Y AOV.

BRUSCHETTA DE POMMODORO, ALBAHACA, MOZZARELLA Y SARDINA AHUMADA.

WRAPS DE POLLO DE CORRAL, PICO DE GALLO Y AGUACATE.

CROQUETITAS CASERAS SOLO DE JAMON IBERICO Y PATATA CERILLA.

A ELEGIR ENTRE PESCADO Y CARNE

PESCADO

CORVINA, EN LOMOS LIMPIOS DE ESPINAS, CREMOSO DE CALABAZA, ZANAHORIA Y NARANJA, CON TALLARINES DE CALAMAR Y BROCOLI.

CARNE

CARRILLERA IBERICA A BAJA TEMPERATURA COCINADA CON VERDURAS, VINO DE PEDRO XIMENEZ Y PATATA TRUFADA.

DE DULCE

ROSQUILLAS DE HOJALDRE RELLENAS DE CREMA DE VAINILLA, HELADO DE TURRON Y MACADAMIAS CAMELIZADAS.

PRECIO MENU POR PERSONA: 38€ (IVA INCLUIDO)



MENU SOCIAL LAS ENCINAS DE BOADILLA 2

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA:

TABLA DE JAMON IBERICO DE CEBO Y QUESO DE OVEJA CURADO.

PAN DE CRISTAL CON SU TOMATE NATURAL Y AOV.

BROCHETITAS DE MOZZARELLA EN PERLAS, KUMATO CHERRY, ANCHOAS Y PESTO DE ALBAHACA.

BERENJENAS EN PALITROQUES CRUJIENTES, SALMOREJO Y MIEL DE SOJA.

A ELEGIR ENTRE PESCADO Y CARNE

DE PESCADO

SALMON FRESCO EN TACO LIMPIO DE PIEL Y ESPINAS, MARINADO EN CITRICOS, JENGIBRE, SOBRE UN CREMOSO DE PUERRO Y PATATA VIOLETA.

DE CARNE

SOLOMILLITOS DE IBERICO EN SALSA DE OPORTO, MIX DE SETAS CONFITADAS Y PERLAS DE CEBOLLITAS GLASEADAS.

DE POSTRE

HOJALDRE DE DOS MANZANAS, DULCE Y AGRIA, CREMA DE VAINILLA SOCARRAT.

PRECIO DEL MENU POR PERSONA: 38 € (IVA INCLUIDO)



MENU SOCIAL LAS ENCINAS DE BOADILLA 3

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA:

TABLA DE JAMON DE CEBO IBERICO.

PAN DE CRISTAL CON TOMATE NATURAL Y A.O.V.

DEGUSTACION DE CROQUETAS:

- DE JAMON IBERICO DE BELLOTA
- DE BOLETUS Y PUERRO ASADO.

LNGOTES DE QUESO BRIE CRUJIENTES EN CONFITURA DE TOMATE.

CEVICHE DE LUBINA, LECHE DE TIGRE, CALABAZA, MANGO Y MIX DE LECHUGAS.

A ELEGIR ENTRE PESCADO Y CARNE

PESCADO

TACO DE ATUN ROJO (POCO HECHO) SOBRE CREMOSO DE COLIFLOR AHUMADA, TOMATE CONCASSE Y TOMILLO LIMONERO.

CARNE

PLUMA IBERICA SALTEADA CON VERDURAS AL WOK, CREMOSO DE ZANAHORIA Y BONIATO.

POSTRE:

COPA DE CHOCOLATE SEMI-LIQUIDO, CON PEPITAS DE CACAO Y ESPUMA DE NATA.

PRECIO MENU POR PERSONA: 40€ (IVA INCLUIDO)



MENU SOCIAL LAS ENCINAS DE BOADILLA 4

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA:

JAMON DE CEBO IBERICO CON SUS PICOS ARTESANOS.

PAN DE CRISTAL CON SU TOMATE NATURAL

TAQUITOS DE ATUN ROJO EN TATAKY, SEMILLAS DE SESAMO Y AMAPOLA Y MAHONESA DE WASABI.

ENSALADA DE TOMATE EN GAJO, RELLENO DE MICROMEZCLUM, VENTRESCA, CEBOLLETA MORADA, HUEVO DE CODORNIZ Y MAHONESA DE ANCHOA AHUMADA.

CHAMPIÑON SALVAJE, RELLENOS DE HABITAS CON FOIE Y JUGO DE IBERICO.

A ELEGIR ENTRE PESCADO Y CARNE

PESCADO

LOMO DE BACALAO , ESPINACAS A LA CREMA, MANAZANA, PASAS AL GRATEN DE ALIOLI SUAVE.

CARNE

SOLOMILLO DE TERNERA, ASADO, LACADO CON MOJO DE VERDURAS ASADAS, HIERBAS FRESCAS, JUGO DE VERMOUTH ROJO.

POSTRE:

TORRIJA EN PAN BRIOCHE DE LECHE DE COCO, NARANJA AMRAGA, POLVO DE FRUTOS ROJOS.

PRECIO MENU POR PERSONA: 42€ (IVA INCLUIDO)



MENU SOCIAL LAS ENCINAS DE BOADILLA 5

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA:

DEGUSTACION DE IBERICOS:

JAMON IBERICO DE BELLOTA 100%

LOMO IBERICO DE GUIJUELO.

CECINA DE VACA.

PICOS, REGAÑAS, GRESSINIS, PAN DE CRISTAL.

TOMATE KUMATO RALLADO.

GAMBA FRESCA EN ORLY CON MAHONESA DE BERBERECHOS.

TACO DE PULPO ASADO EN COSTRA, CREMOSO DE PATATA TRUFADA.

ZAMBURIÑAS AL GRILL, AJADA SUAVE Y PIMENTON DE LA VERA.

A ELEGIR ENTRE PESCADO Y CARNE

PESCADO

CANELON DE MERLUZA NACIONAL RELLENA DE BUEY DE MAR, ESPINACAS, CALDO DE SUS ESPINAS Y CAVA.

CARNE

CHULETON DE TERNERA CON HUESO, COCINADA A BAJA TEMPERATURA, GLASEADA CON JUGO DE VINO AÑEJO, PERLAS DE VERDURAS PROVENZALES.

POSTRE:

PASTEL DE QUESO DE OVEJA CREMOSO Y DULCE DE LECHE.

PRECIO MENU POR PERSONA: 46€ (IVA INCLUIDO)