



Cocina de Guisandera
Cristina Rey

MENÚ DE GRUPO Nº 1 · 30 € / PERSONA

AL CENTRO DE LA MESA

Pastel de cabracho casero con sus tostas

Surtido de embutidos de León y queso

Croquetas caseras de jamón

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Escalopines de ternera al Cabrales

Lomo de lenguado a la marinera

Troceado de secreto a la miel y mostaza

POSTRE A ELEGIR

Flan con nata

Tarta de manzana con helado

Arroz con leche

BODEGA INCLUIDA

Vinos de la casa: Añares Rioja Crianza, rosado de Navarra, Rueda Verdejo o Médulas D.O. Godello. Cerveza, sangría, refrescos y agua.

Una botella de vino por cada dos comensales o dos consumiciones, y agua. Incluye café o infusión. No incluye cafés especiales, licores ni copas.

Mismo menú para la mesa completa. No se sirven medios menús ni menús para compartir.



Cocina de Guisandera
Cristina Rey

MENÚ DE GRUPO Nº 2 · 35 € / PERSONA

AL CENTRO DE LA MESA

Pastel de cabracho casero con sus tostas

Ensalada templada de setas, gulas y virutas de jamón de bodega

Croquetas caseras de compango con manzana asada

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Medallones de solomillo de cerdo en salsa de setas silvestres sobre su risotto

Lenguado relleno de frutos del mar en salsa amariscada

Cachopín de pollo relleno de cecina, cebolla caramelizada y queso ahumado

POSTRE A ELEGIR

Flan con nata

Tarta de queso con su confitura

Arroz con leche

BODEGA INCLUIDA

Vinos de la casa: Añares Rioja Crianza, rosado de Navarra, Rueda Verdejo o Médulas D.O. Godello. Cerveza, sangría, refrescos y agua.

Una botella de vino por cada dos comensales o dos consumiciones, y agua. Incluye café o infusión. No incluye cafés especiales, licores ni copas.

Mismo menú para la mesa completa. No se sirven medios menús ni menús para compartir.



Cocina de Guisandera
Cristina Rey

MENÚ DE GRUPO Nº 3 · 40 € / PERSONA

AL CENTRO DE LA MESA

Croquetas caseras de rabo estofado en salsa de su guiso

Cecina con queso de cabra a la plancha y cebolla caramelizada

Tortilla de merluza y verduritas

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Carrilleras guisadas con cremoso de patata

Suprema de bacalao con pisto casero y su falso pilpil

Cachopo individual de ternera relleno de jamón y queso ahumado de Tineo

POSTRE A ELEGIR

Sorbete de limón al cava

Tarta de queso con su confitura

Arroz con leche

Torrija cremosa en salsa de toffee con helado

BODEGA INCLUIDA

Vinos de la casa: Añares Rioja Crianza, rosado de Navarra, Rueda Verdejo o Médulas D.O. Godollo. Cerveza, sangría, refrescos y agua.

Una botella de vino por cada dos comensales o dos consumiciones, y agua. Incluye café o infusión. No incluye cafés especiales, licores ni copas.

Mismo menú para la mesa completa. No se sirven medios menús ni menús para compartir.



Cocina de Guisandera
Cristina Rey

MENÚ DE GRUPO Nº 4 · 45 € / PERSONA

AL CENTRO DE LA MESA

Ensalada de pollo escabechado con manzana y vinagreta de arándanos

Croquetas caseras de bacalao con su falso pilpil

Puerros braseados con cecina, crema de Afuega'l Pitu y frutos secos

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Rabo de vaca estofado al vino tinto (especialidad)

Lubina a la espalda

Entrecot de carne roja a la plancha con su guarnición

POSTRE A ELEGIR

Sorbete de limón al cava

Tarta de queso con su confitura

Torrija cremosa con salsa de toffee y helado

Flan casero con helado de turrón

BODEGA INCLUIDA

Vinos de la casa: Añares Rioja Crianza, rosado de Navarra, Rueda Verdejo o Médulas D.O. Godello. Cerveza, sangría, refrescos y agua.

Una botella de vino por cada dos comensales o dos consumiciones, y agua. Incluye café o infusión. No incluye cafés especiales, licores ni copas.

Mismo menú para la mesa completa. No se sirven medios menús ni menús para compartir.



Cocina de Guisandera
Cristina Rey

MENÚ DE GRUPO Nº 5 · 45 € / PERSONA

AL CENTRO DE LA MESA

Croquetas caseras de rabo estofado en salsa de su guiso

Surtido de quesos asturianos

Ensaladilla casera con langostinos salteados y su huevo frito

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Pitu de caleya guisado con patatinas

Merluza a la cazuela con almejas

Cachopo individual de ternera relleno de jamón y queso ahumado de Tineo

POSTRE A ELEGIR

Sorbete de limón al cava

Tarta de queso con su confitura

Torrija cremosa con salsa de toffee y helado

Flan casero con helado de turrón

BODEGA INCLUIDA

Vinos de la casa: Añares Rioja Crianza, rosado de Navarra, Rueda Verdejo o Médulas D.O. Godello. Cerveza, sangría, refrescos y agua.

Una botella de vino por cada dos comensales o dos consumiciones, y agua. Incluye café o infusión. No incluye cafés especiales, licores ni copas.

Mismo menú para la mesa completa. No se sirven medios menús ni menús para compartir.