


MENÚ JARDÍN

ENTRANTES



ENSALADA DE TOMATE CON BURRATA   

MIGAS A LA MANERA EXTREMEÑA 

SALMOREJO CORDOBÉS  

ENSALADA DE LA CASA   










PISTO CON HUEVO 


PATATAS REVOLCONAS  

JUDIONES CON MATANZA  

ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS   

PLATOS PRINCIPALES

PECHUGA VILLARROY         

HUEVOS PASTORES (HUEVOS DE CORRAL CON TORREZNOS DE SORIA Y CHORIZO) 


COSTILLAR CON SALSA BARBACOA  

CODILLO DE CERDO A LAS FINAS HIERBAS 

CARPACCIO DE BUEY CON ENSALADA Y LÁMINAS DE QUESO  

PRECIO POR PERSONA: 23,00 €




ENTRANTE DEL MENÚ CON CHULETILLAS DE LECHAL 

PRECIO POR PERSONA: 25,00 €




ENTRANTE DEL MENÚ CON PIERNA DE CORDERO ASADA  O

ENTRECOT DE RES  (400 GR.)

PRECIO POR PERSONA: 27,00 €



ENTRANTE DEL MENÚ CON SOLOMILLO DE RES  O PALETILLA DE

CORDERO ASADA 

PRECIO POR PERSONA: 38,00 €



NOTA

LOS MENÚS SON INDIVIDUALES E INCLUYEN PAN Y POSTRE – NO SE INCLUYE BEBIDA

En nuestra cocina se manipulan los siguientes alérgenos: Gluten  Crustáceos  Huevos  Pescado  Cacahuets  Soja 

Lácteos  Moluscos  Frutos de cáscara  Apio  Mostaza  Granos de sésamo  Dióxido de azufre y sulfitos  Altramuzes 

Dado que carecemos de zonas de manipulación aisladas, aunque llevamos unas buenas prácticas de higiene y manipulación, no podemos asegurar al 100% que nuestros alimentos estén libres de alérgenos que manipulamos en el establecimiento y que, a priori, no los contengan.

(I.V.A. 10% INCLUIDO)

El Jardín del Poleo

CARTA DE VINOS EL POLEO

VINOS D.O. RECOMENDADOS EL POLEO

- | | |
|---|---------|
| -Habla del Silencio (V.T. Extremadura) | 21,00 € |
| -Carmelo Rodero (D.O. Ribera del Duero) | 21,00 € |
| -Laderas (D.O. Roja) | 17,00 € |

BLANCO LIGERO

- | | |
|---------------------------------|---------|
| -Marqués de Cáceres (D.O Rueda) | 18,00 € |
|---------------------------------|---------|

ROSADO

- | | |
|----------------------------|---------|
| -Gran Feudo (D.O. Navarra) | 18,00 € |
| -Lambrusco | 14,00 € |

VINOS D.O. RECOMENDADOS EL POLEO

- | | |
|--|---------|
| -Quinta de Quercus (D.O. Uclés) | 21,00 € |
| -Pétalos del Bierzo (D.O. Bierzo) | 26,00 € |
| -Viñas del Vero Crianza (D.O. Somontano) | 19,00 € |
| -Flor de Vetus (D.O. Toro) | 19,00 € |
| -Ramón Bilbao Reserva (D.O. Rioja) | 27,00 € |
| -Marqués de Riscal (D.O. Rioja) | 33,00 € |
| -Emilio Moro (D.O. Ribera del Duero) | 33,00 € |

CHAMPAGNE

- | | |
|------------------|---------|
| -Veuve Pelletier | 32,00 € |
|------------------|---------|

(I.V.A. 10% INCLUIDO)