



CASTILLA TERMAL
BURGO DE OSMA
☆☆☆

Menu Maridaje

Especial Vendimia



Ensalada "Termal" (lomitos de conejo escabechados, boletus al gijillo, torreznillo soriano y magret de pato), todo aliñado con vinagreta de naranja sanguina.

Copa Vino Blanco. VR Verdejo 100%, 2014.
Bodegas la Soterraña. D.O. Rueda.

Salteado de miguelos, trigueros y mollejas de lechal al gijillo.

Copa Vino Blanco. VR Verdejo 100%, 2014.
Bodegas la Soterraña. D.O. Rueda.

Brocheta de lechazo D.O, ensalada de hortalizas frescas y patatas confitadas.

Copa de Vino Tinto. Silentium Roble, tinta fina 100%, 2012.
Bodegas Castillejo de Robledo. D.O. Ribera del Duero.

Queso curado de Oncale con gelle de semidulce.
Copa de Vino. Alidis Roble, tempranillo 100%, 2013.
Bodegas Viña Mambrilla. D.O. Ribera del Duero.

Tarta de manzanas de "La Rasa"

PRECIO POR PERSONA: 45 € IVA incluido.
Imprescindible reserva previa.

CASTILLA TERMAL
HOTELES

