Las Lanchas
RESTAURANTE

# Menú Navidad y Día de Reyes

*Buena cocina, buenos momentos*




## Entrantes para compartir

Jamón de los Pedroches,
cecina de León y queso de Mucientes.
Torreznos sorianos.
Surtido de croquetas caseras.

## Primeros platos (a elegir uno)

Gambones Fierabrás.
Arroz con bogavante.
Ensalada de ahumados con langostinos y queso de cabra.

## Segundos platos (a elegir uno)

Rabo estofado al tempranillo con patatas fritas.
Chuletillas a la parrilla (6 und) con ensalada y patatas.
Entrecot de 400 gr a la parrilla con pimiento casero y patatas.
Bacalao con tomate casero y confitado de pimientos y cebolla.

## Postres (a elegir uno)

Tarta de queso casera.
Hojaldre de crema y nata con helado de caramelo.
Tarta de la abuela casera.

## Bebidas incluidas:

Una botella de vino para cada 2 personas:
rosado o tinto D.O. Cigales
o tinto Ribera de Duero crianza.
Una copa de sidra espumosa Lagar de Camín Trabanco
o chupitín de la casa.
Agua, pan y café de puchero **Las Lanchas**.







**Precio por persona:**
**48,00 €**
(IVA incluido)

## Al reservar su menú tenga en cuenta las siguientes observaciones:

El menú solamente se prepara por encargo.
Para reservas de más de 4 personas es recomendable que sepamos de antemano los platos elegidos por cada comensal.
El menú no se puede modificar, cualquier cambio se cotizará en una nueva propuesta.
Los menús son a mesa completa, solamente se puede encargar un tipo de menú para todos los comensales.

Las Lanchas
RESTAURANTE

Buena cocina, buenos momentos

# Menú Navidad y Día de Reyes

## Menú lechazo asado para compartir

Jamón de los Pedroches,
cecina de León y queso de Mucientes.

Torreznos sorianos y croquetas caseras para compartir.

Morcilla de Cigales con miel,
dulce de tomate y almendra para compartir.

Ensalada de lechuga y cebolla.

### Lechazo asado

| | | |
|---|---|---|
| *Opción A* | Cochinillo asado | 69 € |
| *Opción B* | Cabrito asado | 69 € |

Siempre a mesa completa.

### Postre

Tarta de hojaldre, crema y nata con helado de caramelo.

### Bebidas incluidas:

Una botella de vino para cada 2 personas:
rosado D.O. Cigales
o tinto Ribera de Duero crianza.
Una copa de sidra espumosa Lagar de Camín Trabanco
o **chupitín** de la casa.

Agua, pan y café de puchero **Las Lanchas.**

**Precio por persona:**

**64,00 €**
(IVA incluido)

**Al reservar su menú tenga en cuenta las siguientes observaciones:**

**El menú solamente se prepara por encargo.**
**Para reservas de más de 4 personas** es recomendable que sepamos de antemano los platos elegidos por cada comensal.
El menú no se puede modificar, cualquier cambio se cotizará en una nueva propuesta.
Los menús son a mesa completa, solamente se puede encargar un tipo de menú para todos los comensales.