



los cinco enebros

Menú Nº 1---45€

Suave crema de marisco con mimosa de huevo y langostino

Ragout de ternera con setas de temporada al cabernet sauvignon

Brownie de chocolate con helado

Vino blanco 100% verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Crianza D.O.C. Rioja

Agua y café incluido

IVA incluido

Menú Nº 2---45€

Ensalada de queso de cabra con cecina y mermelada de cebolla

Carrillera ibérica guisada como la abuela Mari

Bizcocho relleno de crema y chocolate

Vino blanco 100% verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Crianza D.O.C. Rioja

Agua y café incluido

IVA incluido



los cinco enebros

Menú Nº 3---50€

Panaché de verduras a la parrilla con jamón

Solomillo con foie fresco al Oporto

Pastel de selva negra

Vino blanco 100% verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Crianza D.O.C. Rioja

Agua y café incluido

IVA incluido

Menú Nº 4---50€

Raviolis rellenos de setas e higos con su crema

Suprema de salmón con uvas y piñones

Tarta de queso con coulis de frutos rojos

Vino blanco 100% verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Crianza D.O.C. Rioja

Agua y café incluido

IVA incluido



los cinco enebros

Menú Nº 5---55€

Ensalada caprese de mozzarella y aceite de albahaca

Cordero lechal deshuesado y cocinado a baja temperatura con salsa Pedro Ximenez

Banda de hojaldre con frutas

Vino blanco 100% verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Crianza D.O.C. Rioja

Agua y café incluido

IVA incluido

Menú Nº 6---55€

Mini canelón de meloso con bechamel

Tronco de merluza relleno de verduras con alga wakame y ligera salsa verde

Marmolizado de chocolate con trufa y salsa de chocolate

Vino blanco 100% verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Crianza D.O.C. Rioja

Agua y café incluido

IVA incluido



los cinco enebros

Menú Nº 7---60€

Arroz negro meloso con calamar y langostino

Pintada rellena de foie

Tiramisú Lavanda

Vino blanco 100% verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Crianza D.O.C. Rioja

Agua y café incluido

IVA incluido

Menú Nº 8---60€

Cremoso de ventresca de atún con yogurt griego y chutney de tomate

Lingote de cochinillo cocinado a baja temperatura con su salsa

Milhojas de pasta filo con crema de queso y frutos rojos

Vino blanco 100% verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Crianza D.O.C. Rioja

Agua y café incluido

IVA incluido



los cinco enebros

Menú Degustación 55€

Aperitivos

Croquetas de jamón
Chistorra con miel de flores
Esférico de jamón York caramelizado
Saquito de morcilla con piñones

Salmorejo Lavanda

Huevo poché a baja temperatura con crema de morcilla
de cebolla y Crunch de patata

Merluza con cebolla caramelizada

Lingote de cordero

Delicia de chocolate

Vino blanco 100% verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Crianza D.O.C. Rioja

Agua y café incluido

IVA incluido

Menú Cóctel 60€

Surtido de ibéricos

Surtido de quesos

Vasito de salmorejo Lavanda

Dados de salmón con vinagreta dulce

Bolita de foie avellana e higo

Croquetas variadas

Piruleta de langostino en sésamo con ali-oli de curry

Chistorra hojaldrada

Brocheta de pulpo a la parrilla con pimentón de la Vera

Brocheta de manchego y uva

Bombas de morcilla y piñones con manzana

Pinchos de tortilla

Refuerzos

Arroz cremoso en tinta de calamar con rizos de chipirón y suave ali-oli de lima

fideuá a la marinera

y
carrillera ibérica guisada

o
meloso de ternera glaseada con salsa tempranillo

Postres

Macedonia de frutas con infusión de té y menta

Bizcocho de fresa y chocolate

O
Brownie de chocolate con helado

Vino blanco, vino tinto, cerveza y refrescos

Agua y café incluido

IVA incluido

Menú Infantil--20€

Croquetitas de pollo

Escalope Milanesa con patatas fritas

Tulipa de helado

Agua y refrescos

IVA incluido



los cinco enebros

Cóctel de bienvenida

Chupito de salmorejo

Tacos de tortilla de patata

Vol-au-vent de mousse de foie y trufa

Palitos de chistorra y huevo

Muslito de codorniz villaroy

Vino blanco, vino tinto, cerveza y refrescos

(suplemento de 10€ por comensal adulto)

Otros complementos

Mesa de chuches

50€

Palomitero

100€

Fuente de chocolate con frutas o churros

120€ por cada fuente +

3€ por comensal