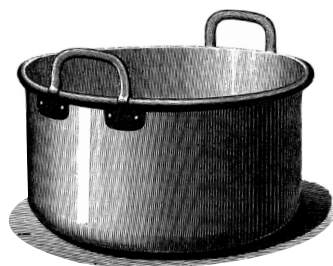


# Sancho

• ORIGINAL •

MENÚS  
DE  
NAVIDAD  
2015



# Menú 01

## Aperitivo

Almendras fritas  
Jamón ibérico de cebo  
Choricito de bellota  
Picos de Utrera  
Caramelo de pato la naranja  
Croqueta de jamón ibérico  
Croqueta de boletus

## Entrante

Steak tartar braseado

## Primero

Brandada de bacalao y perlas de wakame

## Segundo

Muslo de pavo navideño a la sidra con orejones

## Postre

Coulant de chocolate y helado de vainilla

30.00 €

## Menú 02

### Aperitivo

Almendras fritas  
Jamón ibérico de cebo  
Choricito de bellota  
Picos de Utrera  
Caramelo de pato la naranja  
Croqueta de jamón ibérico  
Croqueta de boletus

### Entrante

Crujiente de pasta brick con espinacas,  
beicon y nueces

### Primero

Salmón noruego encostrado en miel,  
frutos secos y vermut

### Segundo

Burger de Waygu (kobe beef) al plato  
con salsa de hongos y crujiente de ibérico

### Postre

Brownie templado y helado de vainilla

30.00 €

## Menú 03

### Aperitivo

Almendras fritas  
Jamón ibérico de cebo  
Choricito de bellota  
Picos de Utrera  
Caramelo de pato la naranja  
Croqueta de jamón ibérico  
Croqueta de boletus

### Entrante

Bombón de foie y Pedro Ximenez

### Primero

Atún ibérico con toque japones  
y muselina de pisto

### Segundo

Medallón de solomillo de cerdo  
al jerez con uvas y pasas

### Postre

Tatín de manzana

30.00 €

## Menú 04

### Aperitivo

Almendras fritas  
Jamón ibérico de cebo  
Choricito de bellota  
Picos de Utrera  
Caramelo de pato la naranja  
Croqueta de jamón ibérico  
Croqueta de boletus

### Entrante

Brocheta de langostino con alioli  
de manzana y palomitas

### Primero

Merluza al cava y spaguetti de calabacín

### Segundo

Costillas a baja temperatura  
lacada con bourbon y naranja

### Postre

Tarta de zanahoria

30.00 €

## Menú 05

### Aperitivo

Almendras fritas  
Jamón ibérico de cebo  
Choricito de bellota  
Picos de Utrera  
Caramelo de pato la naranja  
Croqueta de jamón ibérico  
Croqueta de boletus

### Entrante

Tataki de salmón noruego

### Primero

Lomo de bacalao gratinado al pil-pil  
y verduras asadas

### Segundo

Lasaña de buey waygu al horno

### Postre

Tarta queso casera

30.00 €

## Notas sobre los menús

Todos nuestros menús incluyen vino tinto Rioja o Ribera del Duero, vino blanco de Rueda, cerveza especial, agua mineral y café incluidos

Mínimo grupo de cuatro comensales

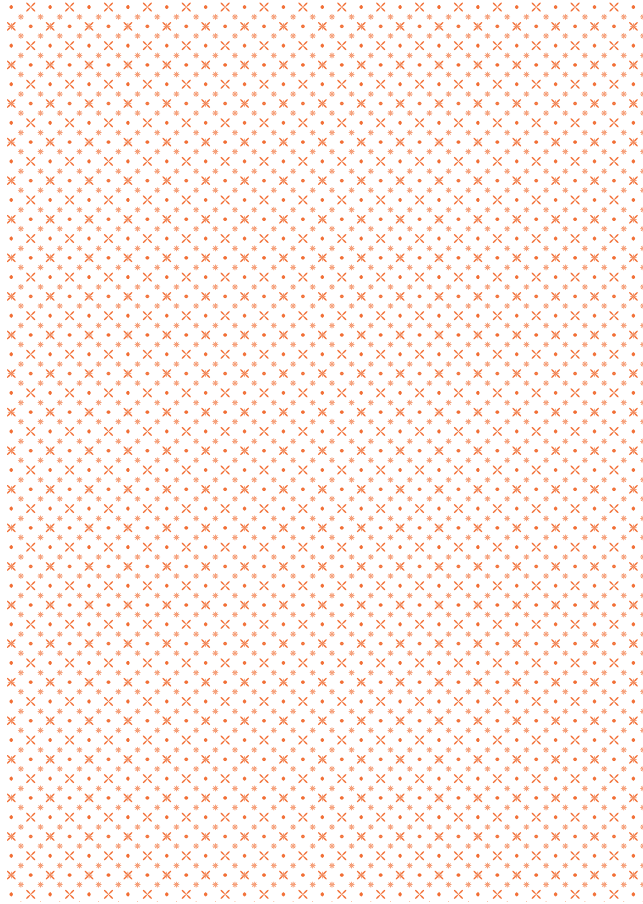
Los menús son flexibles y adaptables a cada situación.

Si necesitas cualquier cambio no dudes en preguntar a nuestro encargado.

Al contratar menú el precio de las copas (sin incluir marcas premium) es de 4 €

## Información y reservas

Tablas, 16 Granada  
958 266 403  
sancho@bysancho.com



## Cocina en versión original

Tablas, 16 Granada  
958 266 403  
[sanchooriginal.com](http://sanchooriginal.com)