



RESTAURANTE
S I E T E C A P I L L A S

San Martín de Valdeiglesias , febrero 2022

Estimado cliente:

Nos complace ofrecerle varias propuestas de menús, pudiendo confirmar su reserva llamando a nuestro teléfono 91 861 34 91, para detallar mes, día, hora, número de comensales y menú elegido para su reserva.

Estamos a su disposición para elaborar un menú personalizado o modificar alguno de los propuestos en función de las necesidades del cliente, será un placer atenderles y adaptarle uno a su conveniencia.

Para cualquier aclaración, no dude en contactar con Gema de Francisco estaremos a su entera disposición.

Atentamente.

Gema de Francisco Alonso

Hacienda la Coracera, S.L



Plato
sin gluten
Apto para
celiacos



Plato
ecológico



LIBRE
LACTOSA
Apto para
intolerantes
a la lactosa

S I E T E C A P I L L A S

R E S T A U R A N T E



RESTAURANTE
S I E T E C A P I L L A S

MENÚ

DE LUNES A VIERNES NO FESTIVOS

Menú 1

Entrantes a elegir

Judías del Barco de Ávila con matanza

Ensalada templada de queso de cabra con frutos secos y vinagreta de frambuesa

Salmorejo Cordobés con guarnición

Platos Principales a elegir...

Suprema de Salmón a la plancha con salsa de mostaza a la miel

Secreto al toque de orégano y pimentón de la Vera con patatas paja

Pollo en salsa con verduritas y patatas fritas dado

Postre a elegir

Natillas de vainilla con canela

Pudin de la casa con nata

Fruta de temporada

Selección de vinos: Vino tinto Novuss. Garnacha. Bodega D. Álvaro de Luna (botella de vino cada cuatro personas) o agua mineral o refresco

Café o infusión

Precio por persona: 13€ (IVA Incluid)



Plato
sin gluten
Apto para
celiacos



Plato
ecológico



Apto para
intolerantes
a la lactosa





RESTAURANTE
S I E T E C A P I L L A S

MENÚ

PARA SÁBADO , DOMINGO Y FESTIVOS

Menú 1

Entrantes a compartir (cada cuatro personas)

Ensalada de Brotes tiernos de la huerta con ventresca y aguacate

Pizarra de quesos del Tietar con dulce de piquillos y frutos secos

Croquetas de jamón ibérico

Platos Principales a elegir...

Lubina a la espalda a la BÍlbaina con patatas panadera

Dúo de secreto y solomillo ibérico al Pedro Ximenez

Entrecot de ternera "La Finca" con patatas paja

Postre a elegir

Tarta de queso con frutos rojos

Tapón de chocolate con frío de vainilla

Fruta de temporada

Selección de vinos: Vino tinto Novuss .Garnacha .Bodega D. Alvaro de Luna (botella de vino cada cuatro personas)o agua mineral o refresco.

Café o infusión

Precio por persona:25 € (IVA Incluido)

