



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

San Martín de Valdeiglesias , noviembre 2021

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 nosotros , 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 1

Entrantes a compartir (cada cuatro personas)

Ensalada de Brotes tiernos de la huerta con ventresca y aguacate
Pizarra de quesos del Valle del Tietar con dulce de piquillos y frutos secos

Croquetas de jamón ibérico

Platos Principales a elegir...

Suprema de bacalao a la parrilla con crema de trigueros
Dúo de secreto y solomillo ibérico al Pedro Ximenez
Entrecot de ternera (250 gr.) de La Finca con patatas fritas paja

Postre

Tapón de chocolate con frío de vainilla

Café o infusión

Selección de vinos: Vino tinto Senda Las Moradas de San Martín , agua mineral , cerveza o **2** refrescos

Café o infusión



Ofrecemos productos de excelente calidad e indicativos geográficos protegidos (IGP)

Precio por persona: 30€





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

Menú 2

Entrantes a compartir

Surtido de ibéricos (Jamón, lomo, chorizo y salchichón) y queso curado de oveja

Ensalada de jamón de pato con queso Montenebro

Gambón a la parrilla con aji-verde

Platos Principales a elegir...

Lomo de atún asado con piquillos confitados

Lomo bajo de ternera (350gr) de La Finca con patatas paja

Secreto ibérico a la parrilla con chutney de manzana

Postre

Tapón de chocolate con frio de mango

Selección de vinos: Vino tinto Senda Las Moradas de San Martín, agua mineral , cerveza o **2 refrescos**

Café o infusión



Ofrecemos productos de excelente calidad e indicativos geográficos protegidos (IGP)

Productos de proximidad

Precio por persona: 35€



Plato
sin gluten
Apto para
celíacos



Plato
ecológico



LIBRE
LACTOSA
Apto para
intolerantes
a la lactosa

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



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

Menú 3

Entrantes a compartir

Jamón de Bellota de Guijuelo con totas de pan con tomate

Ensalada templada de vieras y gambones al aceite de trufa

Pulpo a la parrilla con timbal de patatas revolconas

Platos Principales a elegir...

Merluza a la plancha sobre panaderas con asadillo de pimientos

Solomillo de ternera (300gr) "La Finca" con patatas paja

Magret de pato con ciruelas al oporto

Postre

Torrija de pan brioche con helado de violeta

Selección de vinos: Vino tinto senda Las Moradas de San Martín , agua mineral , cerveza o **2** refrescos

Café o infusión



Ofrecemos productos de excelente calidad e indicativos geográficos protegidos (IGP)

Precio por persona: 45€



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
RESTAURANTE



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

Menú 4

Entrantes a compartir

Jamón de Bellota de Guijuelo con tostas de pan con tomate

Ensalada de Vieras y gambones al aceite de trufa

Alcachofas confitadas con torreznitos

Platos Principales a elegir...

Lomo de Bacalao al horno con pisto a la miel

Solomillo de ternera (300gr) "La Finca "con foie y reducción de Pedro Ximénez

Paletilla de lechal al horno con panaderas

Postre

Tarta fina de manzana con helado dulce de leche

Selección de vinos: Vino tinto Senda Las Moradas de San Martín, agua mineral , cerveza o **2 refrescos**

Café o infusión



Ofrecemos productos de excelente calidad e indicativos geográficos protegidos (IGP)

Precio por persona: 55€



Plato
sin gluten
Apto para
celíacos



Plato
ecológico



LIBRE
LACTOSA
Apto para
intolerantes
a la lactosa

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



RESTAURANTE
SIETE CAPILLAS

Menú Vegetariano

A Elegir dos platos

Alcachofas confitadas con AOVE

Trigueros a la plancha con queso del Tietar

Hamburguesa Vegana La Finca con patatas fritas

Rissoto de setas y calabaza

Postre

Tarta fina de manzana con helado dulce de leche

Selección de vinos: Vino tinto Senda Las Moradas de San Martín, agua mineral , cerveza o **2 refrescos**

Café o infusión



Ofrecemos productos de excelente calidad e indicativos geográficos protegidos (IGP)

Precio por persona: 30€



Plato
sin gluten
Apto para
celíacos



Plato
ecológico



LIBRE
LACTOSA
Apto para
intolerantes
a la lactosa

SIETE CAPILLAS
RESTAURANTE