



HACIENDA LA  
CORACERA

## Menú de Navidad para casa

¿No le apetece cocinar este año para la cena y comida de Navidad, fin de año, año nuevo o reyes? ¿Le apetece pasar más tiempo con la familia y amigos estas navidades?

Con los menús de **HACIENDA LA CORACERA**, podrá hacerlo, a la vez que degusta una variedad de platos, todos ellos muy sabrosos.

Y si por alguna razón quiere algo más especial, tan solo tiene que llamarnos y encargarnos su menú personalizado.

### **COCHINILLO ASADO PARA 6 PERSONAS – 198€**

En este menú para 6 personas, el protagonista es el cochinillo asado con guarnición de patatas panadera. Este plato viene precedido por una selección de embutido ibérico, un salpicón de langostinos y de postre 1,5 kg de tarta de queso.

- ❖ 150gr. de jamón ibérico seleccionado
- ❖ 150gr. de lomo Ibérico seleccionado
- ❖ 150gr. de Chorizo Ibérico seleccionado
- ❖ 1kg. de Salpicón de Langostinos al toque de cítricos
- ❖ 1 Cochinillo lechal asado al horno Sello "Tierra de Sabor" de Castilla León con guarnición de patata panaderas
- ❖ 1.5 kilogramos de tarta de queso
- ❖ 1 botella de vino tinto **Senda, Bodega Las Moradas de San Marín**
- ❖ 1 botella de vino blanco **Novuss bodega D. Alvaro de Luna**

**El menú sale a 33€ por persona.**

Nuestros platos pueden contener algún alimento alérgico. (Reglamento E.U 1169/2011). Hable con nosotros y le informaremos.

**TELF.: 918 613 491- 665 70 12 00 – restaurante7capillas.com**



HACIENDA LA  
CORACERA

## SALMÓN PARA 6 PERSONAS - 156€

---

Este menú completo para 6 personas tiene como protagonista el salmón, que viene acompañado de embutido ibérico, un entrante de salpicón de langostinos y 1,5kg. de tarta de queso para el postre.

- ❖ 150gr. de jamón ibérico seleccionado
- ❖ 150gr. de lomo Ibérico seleccionado
- ❖ 150gr. de Chorizo Ibérico seleccionado
- ❖ 1 kg. de Salpicón de Langostinos al toque de cítricos
- ❖ Salmón al horno con salsa de yogurt griego y huevas de lumpo (6 raciones)
- ❖ 1.5kg. de tarta de queso
- ❖ 1 botella de vino tinto **Senda Bodega las Moradas de San Martín**
- ❖ 1 botella de vino blanco **Novuss bodega D. Alvaro de Luna**

**El menú sale a 26€ por persona.**

Nuestros platos pueden contener algún alimento alérgeno. (Reglamento E.U 1169/2011). Hable con nosotros y le informaremos.

**TELF.: 918 613 491- 665 70 12 00 – restaurante7capillas.com**



HACIENDA LA  
CORACERA

## PALETILLA DE RIAZA PARA 6 PERSONAS - 210€

---

Este menú de Navidad para 6 personas, tiene como destacado el asado de paletilla lechal de Riaza, acompañado de patata panadera. Un plato que viene precedido de una selección de embutidos ibéricos, un salpicón de langostinos y 1,5kg. de tarta de queso para el postre.

- ❖ 150gr. de jamón ibérico seleccionado
- ❖ 150gr. de lomo Ibérico seleccionado
- ❖ 150gr. de Chorizo Ibérico seleccionado
- ❖ 1kg. de Salpicón de Langostinos al toque de cítricos
- ❖ Paletilla de cordero lechal asadas al horno con patata panadera (6 raciones)
- ❖ 1.5kg. de tarta de queso
- ❖ 1 botella de vino tinto **Senda Bodega las Moradas de San Martín**
- ❖ 1 botella de vino blanco **Novuss bodega D. Alvaro de Luna**

**El menú sale a 35€ por persona.**

Nuestros platos pueden contener algún alimento alérgico. (Reglamento E.U 1169/2011). Hable con nosotros y le informaremos.

**TELF.: 918 613 491- 665 70 12 00 – restaurante7capillas.com**



HACIENDA LA  
CORACERA

## CONFIT DE PATO PARA 6 PERSONAS - 168€

---

Este menú de Navidad para 6 personas, tiene como destacado el confit de pato. Un plato que viene precedido de una selección de embutidos ibéricos, un salpicón de langostinos y 1,5kg. de tarta de queso para el postre.

- ❖ 150gr. de jamón ibérico de Extremadura seleccionado
- ❖ 150gr. de lomo Ibérico de Salamanca
- ❖ 150gr. de Chorizo Ibérico de Bellota de Guijuelo
- ❖ 1kg. de Salpicón de Langostinos al toque de cítricos
- ❖ Confit de pato con salsa de naranja
- ❖ 1.5kg. de tarta de queso
- ❖ 1 botella de vino tinto **Senda Bodega las Moradas de San Martín**
- ❖ 1 botella de vino blanco **Novuss bodega D. Alvaro de Luna**

**El menú sale a 28€ por persona.**

Nuestros platos pueden contener algún alimento alérgeno. (Reglamento E.U 1169/2011). Hable con nosotros y le informaremos.

**TELF.: 918 613 491- 665 70 12 00 – restaurante7capillas.com**