

Menú Nochevieja



Venta de Aires

RESTAURANTE

DESDE 1891

ÚNICO RESTAURANTE CENTENARIO
DE CASTILLA-LA MANCHA

Entrantes al centro (a compartir)

Jamón ibérico 5 jotas y queso añejo Valle de los Molinos con regañás

Lomo de sardina ahumada sobre carpaccio de tomate de huerta, pan cristal y alioli de lima

Primer acto

Crema de gamba roja con rape alangostado, polvo de caviar y huevas

Segundo acto

Ensalada de fría de vieiras y langostinos con vinagreta de mangos

Tercer acto (a elegir previamente)

Solomillo de vaca vieja con salsa española trufada y pastel de patata

Perdiz estofada Venta de Aires con patata avellana

Postre

Lingote de chocolate intenso con quenelle de vainilla prémium de Madagascar

Rocas de chocolate

Bodega

Agua mineral, refrescos, cerveza, vino tinto y vino blanco

Mini Gintonic (Partners Gin)



Uvas de la suerte y cotillón



120 € (IVA incl.)



Menú Infantil

Menú válido para menores de 10 años

Entrantes (a compartir)

Entremeses fríos y calientes variados

Segundo

Escalope de ternera blanca con patatitas fritas

Postre

Tronco de Navidad y crema helada

Dulces navideños

Bebidas

Agua mineral, refrescos y copita de champín

Uvas de la suerte y cotillón

45 € (IVA incl.)





Venta de Aires

RESTAURANTE

DESDE 1891

ÚNICO RESTAURANTE CENTENARIO
DE CASTILLA-LA MANCHA

reservas@ventadeaires.com

925 22 05 45

www.ventadeaires.com/menu-nochevieja