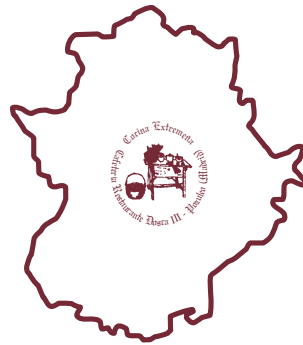
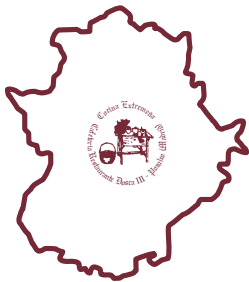




Cocina Tradicional
Extremeña



Cafeteria Restaurante
Dosca III

Cafeteria Restaurante
Dosca III

Vía dos Castillas, 9 - 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)
Tel.: 916 226 109

Vía dos Castillas, 9 - 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)
Tel.: 916 226 109

MENÚ Nº 1

28€+ I.V.A.

Entrantes

Mixta de Ibéricos (Jamón y Lomo)
Queso Frito con Dos Compotas
Corneto Relleno de Brandada de Bacalao y Ensalada de Pimientos con Rulo de Cabra
Chupa-Chups de Morcilla de Arroz Rebozado con Kikos de Maiz

Segundo Plato a elegir

Carrillada Ibérica al Pedro Ximénez ó Dorada al Horno

Postre

Tronco de Bizcocho con Chocolate y Avellana

Bebidas

Cerveza, Agua, Refrescos, Vino de la Tierra Crianza , Café

MENÚ Nº 2

30€+ I.V.A.

Entrantes

Mixta de Ibéricos de Bellota (Jamón y Lomo)
Pimiento del Piquillo Relleno de Manita de Ministro
Tosta de Pan con Piña y Ensalada de Pimientos con Virtutas de Foie
Alcachofas Rellenas de Torta del Casar

Primer Plato a elegir

Crema de Calabaza con Virutas de Jamón

Segundo Plato a elegir

Rollitos de Presa Rellenos de Jamón con Salsa de Maiz ó Codillo al Estilo del Chef ó Lomo de Bacalao Fresco con Gambas Gratinado con Ali-Oli

Postre

Tarta de Galleta con Dulce de Leche

Bebidas

Refrescos, Vino de la Tierra a Elegir o Rioja o Rivera del Duero, Cerveza, Agua, Café.

MENÚ Nº 3

33€+ I.V.A.

Entrantes

Jamón y Lomo Ibérico de Bellota
Champiñones rellenos de Ibéricos en Salsa Perri
Fondo de Alcachofas Relleno de Rabo Gratinado con Ali-Oli
Lomo de Sardina Relleno de Mermelada de Higo y Queso

Primer Plato a elegir

Hojaldre Relleno de Perdiz

Segundo Plato a elegir

Carrillada con Setas
Costrada de Presa Ibérica con Pisto y Torta del Casar
Lomo de Merluza en Salsa Verde con Almejas y Gambas

Postre

Tarta de la Abuela

Bebidas

Refrescos, Vino de la Tierra a Elegir o Rioja o Rivera del Duero, Cerveza, Agua, Café.

MENÚ Nº 4

36€+ I.V.A.

Entrantes

Mixta de Ibéricos
Hojaldre Relleno de Compota de Manzana y Mousse de Foie con Cebolla Caramelizada
Bombón de Bacalo Ahumado Relleno de Patata y Gambas
Fiambre de Presa Ibérica con Aceite y Pimetón

Primer Plato a elegir

Ensalada Templada de Bacalao y Mango ó Crema de Boletus

Segundo Plato a elegir

Solomillo de Retinto Relleno de Frutos Secos
Solomillo de Retinto a la Plancha o al gusto ó Atún Rojo con Cebollitas

Postre

Pastel de Chocolate Bañado en dos Chocolates (Blanco y Negro)

Bebidas

Refrescos, Vino de la Tierra a Elegir o Rioja o Rivera del Duero,

MENÚ Nº 5

40€+ I.V.A.

Entrantes

Jamón de Bellota con D.O.
Virtua de Foie y Reducción de Vino de Oporto y Vinagre de Módena
Rollitos de Salmón Rellenos de Philadelfia con Compota de Mango
Chip de Boquerónes

Primer Plato a elegir

Pastel de Calabaza con Bacalao

Segundo Plato a elegir

Cordero al Ajo Pastor ó Chuletón de Retinto ó Caldereta de Rape

Postre

Semifrío de Almendra al Caramelo

Bebidas

Refrescos, Vino de la Tierra a Elegir o Rioja o Rivera del Duero, Cerveza, Agua, Café.

MENÚ Nº 6

45€+ I.V.A.

Entrantes

Jamón de Bellota y Lomitos de Bellota
Caldereta de Criadillas de la Tierra
Muslito de Codorniz Rebozado con Crispis en Salsa de Piñones y Pasas
Tulipa Rellena de Mollejas de Cordero con Espárragos Trigueros

Primer Plato a elegir

Crema de Perdiz

Segundo Plato a elegir

Cochinillo Confitado Relleno de Compota de Manzana y Jamón Ibérico ó Lomo de Bacalao en Salsa "La Vera" ó Pierna o Paletilla de Cordero al Horno

Postre

Biscuit de Higo

Bebidas

Refrescos, Vino de la Tierra a Elegir o Rioja o Rivera del Duero, Cerveza, Agua, Café.

Bebida: una botella de vino cada 3 personas e igual de cerveza