



GOLD MENU

Starter

IBERICO PLATTER

LOMO, SALCHICHON, SERRANO HAM AND MANCHEGO CHEESE
or

SMOKED SALMON AND CRAB MEAT COCKTAIL

OR

AVOCADO AND BEETROOT SALAD V

TOASTED PINENUTS

Main Course

SLOW COOKED LAMB SHOULDER

CREAMED POTATO, BAKED PARSNIP AND BABY SPINACH
or

HERB CRUSTED FILLET OF ATLANTIC COD

BABY NEW POTATOS, GREEN ASPARAGUS AND GLAZED BABY CARROTS
OR

BLACK TRUFFEL AND MUSHROOM PIE

CREAMED POTATOES, SEASONAL VEGETABLES AND VEGAN GRAVY

Dessert

BAILEYS CHOCOLATE GANACHE

RASPBERRY CRISPS AND CHANTILLY CREAM
or

LA SIERRA TIRAMISU

Drinks

RED, WHITE & ROSE WINE RIOJA
DRAUGHT BEER, WATER AND SOFTDRINKS

PRICE PER PERSON €75 ... IVA INCLUDED



LA SIERRA

CERRADO DEL ÁGUILA
GOLF AND RESORT

MENÚ ORO

Entrada

SURTIDO IBERICO

JAMÓN, LOMO, SALCHICHÓN Y QUESO MANCHEGO

○

CÓCTEL DE SALMÓN AHUMADO Y CARNE DE CANGREJO

○

ENSALADA DE AGUACATE Y REMOLACHA V

PIÑONES TOSTADOS

Plato Principal

PALETILLA DE CORDERO DESMENUZADA

PURÉ DE PATATAS, CHIRIVÍA AL HORNO Y ESPINACAS BABY

○

FILETE DE BACALAO ATLÁNTICO CON COSTRA DE HIERBAS

PATATAS NUEVAS BABY, ESPÁRRAGOS VERDES Y ZANAHORIAS BABY GLASEADAS

○

PASTEL DE TRUFA NEGRA Y SETAS

PURÉ DE PATATAS, VERDURAS DE TEMPORADA Y SALSA VEGANA

Postre

GANACHE DE CHOCOLATE BAILEYS

CRUJIENTES DE FRAMBUESA Y CREMA CHANTILLY

○

TIRAMISÚ LA SIERRA

Bebidas

VINO TINTO, BLANCO Y ROSADO RIOJA

CERVEZA, AGUA Y REFRESCOS

PRECIO POR PERSONA €75 ... IVA INCLUIDO