

ASADOR EL YANTAR DE LA RIBERA

¿Qué experiencia quieres vivir?

Menú 1-La Mesa Castellana

Menú 2-Sabor de la Ribera

Menú 3-El Yantar

"Desde hace más de 40 años mantenemos viva una forma de entender la gastronomía: horno, tradición y sobremesa. Tres experiencias inspiradas en sabores emblemáticos de nuestra memoria. Propuestas pensadas para compartir alrededor de la mesa. La tradición castellana en el corazón de Barcelona."

1. LA MESA CASTELLANA

Centro de Mesa:

El Chorizo de mi Pueblo

La Morcilla de Aranda

El Picadillo Tradicional de la Matanza

Las Alubias de la Abuela

El Gran Momento:

El Lechazo de Aranda al Horno de Leña

ó

El Cochinillo de Segovia al Horno de Leña

ó

Bacalao del Yantar

El Cierre:

Surtido de Postres Tradicionales Castellanos

Vino Tinto Fuentenarro D.O. Ribera del Duero, Agua y Café

1 botella de vino cada 3 personas

58€ (IVA incluido)

El plato principal debe confirmarse 48 horas antes del evento. En caso de no recibir la selección en el plazo indicado, el asado se servirá al 50% de Lechazo de Aranda y 50% de Cochinillo de Segovia.

Le invitamos a descubrir nuestras propuestas de maridaje, con una selección de vinos especialmente elegidos para acompañar cada experiencia.

Roger de Flor, 114 · 08013 Barcelona · Tel. 932 656 309

info@elyantardelaribera.com · www.elyantardelaribera.com

Horario de 13:00 a 23:00 h · Cocina ininterrumpida

2. SABOR DE LA RIBERA

Bienvenida:

Jamón Ibérico de Bellota

Pan con Tomate

Compartimos:

Ventresca de Bonito con Tomate y Cebolla

Queso Puro de Oveja

Croquetas de Jamón

Pimientos Asados al Horno de Leña

Asado Principal:

El Lechazo de Aranda al Horno de Leña

ó

El Cochinillo de Segovia al Horno de Leña

Dulces Tradicionales:

Surtido de postres Tradicionales Castellanos

Vino Tinto Quinta de Tarsus D.O. Ribera del Duero, Agua y Café

1 Botella de vino cada tres personas

69€ (IVA incluido)

El plato principal debe confirmarse 48 horas antes del evento. En caso de no recibir la selección en el plazo indicado, el asado se servirá al 50% de Lechazo de Aranda y 50% de Cochinillo de Segovia.

Le invitamos a descubrir nuestras propuestas de maridaje, con una selección de vinos especialmente elegidos para acompañar cada experiencia.

Roger de Flor, 114 · 08013 Barcelona · Tel. 932 656 309

info@elyantardelaribera.com · www.elyantardelaribera.com

Horario de 13:00 a 23:00 h · Cocina ininterrumpida

3. EL YANTAR:

Apertura:

Jamón Ibérico de Bellota
Tabla de Quesos
Pan con Tomate
Morcilla de Aranda
Ventresca de Bonito con Tomate y Cebolla

Los Imprescindibles:

Huevos Rotos con Picadillo de la Matanza
Las Croquetas de Jamón
Revuelto de Setas de Temporada

El Horno:

El Lechazo de Aranda al Horno de Leña
ó
El Cochinillo de Segovia al Horno de Leña

Postres de la Casa:

Surtido de Postres Tradicionales Castellanos
Tinto Protos D.O. Ribera del Duero. Agua. Café.
1 botella de vino cada 3 personas

85€ (IVA incluido)

El plato principal debe confirmarse 48 horas antes del evento. En caso de no recibir la selección en el plazo indicado, el asado se servirá al 50% de Lechazo de Aranda y 50% de Cochinillo de Segovia.

Le invitamos a descubrir nuestras propuestas de maridaje, con una selección de vinos especialmente elegidos para acompañar cada experiencia.

Roger de Flor, 114 · 08013 Barcelona · Tel. 932 656 309

info@elyantardelaribera.com · www.elyantardelaribera.com

Horario de 13:00 a 23:00 h · Cocina ininterrumpida