



FERCAM

FERIA NACIONAL DEL CAMPO
Manzanares

6 EDICIÓN 2022

Castillo Pilas Bonas

Entrantes individuales

Paté de perdiz con encurtidos.
Navajas a la brasa con leche de coco,
ponzu y papada ibérica.
Cecina de Wagyu.
Canelón de pato y foie con trufa rallada.

Segundo a elegir

Lingote de cordero lacado con puré de
remolacha.
Carrillada de ibérico en salsa bordelesa.
Lomo de bacalao a la bilbalna.
Lomo de esturión a la meniere.

Postre

Bizcochada manchega con espuma de
chocolate blanco.

Bebida a elegir entre

Epílogo blanco sauvignon blanc
Coop. Nuestro Padre Jesús del Perdón.
Pago Casa del Blanco Pilas Bonas
chardonnay, sauvignon blanc.
Señorío de Guadianeja tinto tempranillo.
Aguas minerales, café moka.

Hotel El Cruce

Entrante

Surtido de Ibéricos

Primero a elegir

Ensalada de aguacate, mozzarella y
tomate cherry.
Mejillones a la cerveza con beicon
crujiente.
Medallones de berenjena rellenas
de salmón ahumado y queso.

Segundo a elegir

Medallones de solomillo de cerdo
con patatas y alioli de peras.
Pierna de cordero lechal con patata
panadera.
Bacalao a la gallega

Postres

Tarta de queso casera con frutos
rojos
o
Culant de caramelo con fondo
de vainilla.

Bebida

Vino Yuntero tinto y
Pilas Bonas blanco

Aguá, pan y café

Carta

Para expositores

Parador de Manzanares

Entretenimientos gastronómicos

Chupito de melón con virutas de jamón.
Asadillo en pan de aceitunas.
Croquetas de boletus.
Tosta de gulas gratinada.

Entrante a elegir

Hojaldre relleno de puerros y gambas.
Salmorejo de frutos rojos.
Ensalada de verduras asadas con
sardina ahumada.

Plato principal a elegir

Lomo de ternera avileña a la
parrilla con pastel de patata.
Bacalao gratinado al azafrán.
Caldereta de cordero manchego.

Postre a elegir

Biscuit de higos con salsa de
chocolate caliente.
Ensalada de frutas con sorbete
de mandarina.
Helado de queso con miel de
la Alcarria.

Bodega

Vino blanco Epílogo Sauvignon Blanc
Vino tinto Guadianeja Tempranillo
Agua mineral
Café o infusión

Restaurante Saga

Entrantes pax 2/4

Jamón ibérico al corte y queso manchego
curado en aceite.
Ensalada de tomates de la huerta con
ventresca y chalota morada.
Surtido de croquetas (Cigala, Cocido, Ibérica)

Primero a elegir

Tartar de atún con tortita de camarón
crujiente.
Huevos rotos con habitas y lascas de Jabugo.
Cocktail de marisco, aguacate y salsa rosa.

Segundo a elegir

Carrillada de ibérico estofada al oloroso.
Lingote de solomillo de ternera, foie y
salsa Oporto.
Pulpo a la brasa, cachelos de patata al
pimentón de la Vera y AOVE.

Postres

Degustación y trufas heladas.

Bebida

Agua mineral.
Cerveza.
Vinos Epílogo y Guadianeja.

Salones Mabel

Entradas al centro para compartir

Tartar de atún con frutos tropicales.
Bocaditos de bacalao Orly.
Vasito de gazpacho andaluz.

Primero a elegir

Arroz negro con sepia y gambones.
Ensalada de perdiz al aroma del
vinagre de Módena.

Segundo a elegir

Pluma ibérica en salsa moscatel.
Entrecot de ajo al gusto.
Bacalao en salsa de pimientos
caramelizados.

Postre

Brownie y bola de helado de turrón.

Bodega

Vinos Epílogo blanco y Señorío de
Guadianeja tinto.
Aguas minerales.

Complejo Hotelero Saga

Entrantes al centro

Jamón ibérico con queso manchego.
Ensalada de ventresca de atún.
Barca de marisco con gamba y langostino,
mejillón, cigala y boca de mar,
3 gambones braseados o vieira gratinada

Segundos a elegir

Cordero asado.
Solomillo a la pimienta o Roquefort.
Merluza a la vasca.
Secreto ibérico.
Bacalao crujiente.

Postre

Tarta de queso casera.

Bebida

Vinos Yuntero e Isidro Milagro,
cerveza o refrescos y café.

Hotel Menano

Entrantes al centro - por persona

Plato de ibérico
Plato de ahumados
Plato de 2 gambones plancha

Primero a elegir

Ensalada de pimientos de piquillo con
ventresca de atún.
Ensalada Menano
Gazpacho andaluz con o sin guarnición.

Segundo a elegir

Entrecot a la plancha con guarnición.
Chuletilas de cordero a la plancha
con guarnición.
Bacalao al romero.
Emperador a la plancha.

Postre

Helado de limón

Bebidas

Vinos blancos y tintos Yuntero,
cerveza, agua, café.

Plaza de San Blas, s/n. - Telf.: 926 64 71 96

Autovía de Andalucía Km. 183 - Telf.: 926 61 19 00

Autovía A4, Km. 175 - Telf.: 926 61 04 00

A4 PK. 171 sentido Madrid - Telf.: 926 61 13 00

Comarcal CM9313 - Telf.: 676 78 32 46

A4 Km. 171 Sal. 170 dir. Andalucía - Telf.: 926 61 11 11

C. Virgen de la Paz, 22 - Telf.: 926 61 09 16

Cada casa expositora deberá recoger sus dos invitaciones en la Secretaría de FERCAM y serán entregadas al restaurante que elijan, pudiéndolas utilizar cualquier día de la feria.

El precio de estos menús sin invitación es de 45€ por comensal.

Se recomienda reservar con un mínimo de 24 horas de antelación.