LA ENCINA

MENÚ

NAVIDAD AL CENTRO



IMPORTANTE

Hay mesas que se recuerdan mucho después de levantarse. Con esa idea hemos preparado la selección de menús de esta Navidad, producto de Almería, ibéricos de bellota, pescados y carnes elegidos con cuidado, recetas de la casa que combinan tradición y detalles de cocina actual. Cada menú es un recorrido pensado para descubrir sabores, compartir los primeros platos al centro y cerrar con un postre a la altura.

En La Encina queremos que celebréis a lo grande, con todo resuelto y la bebida incluida durante toda la comida.

BEBIDA

- Cerveza con/sin alcohol.
- Agua mineral con/sin gas.
- Todos los refrescos.
- Vino ribera del duero o rioja.
- Vino rosado.
- Vino tinto de almería.
- Vino blanco (seco, semiseco, afrutado o dulce)
- Tinto de verano con/sin alcohol.
- Vermouth.
- Café, té o infusiones

Incluida durante toda la comida hasta el postre.

LA ENCINA

LA ENCINA

MENÚ **"BELÉN"**

PLATOS A COMPARTIR

Gilda de salmón con marinado casero y crema de queso artesanal

Croquetas caseras de jamón 100% ibérico de bellota

Salmorejo cordobés con topping de jamón y huevo cocido

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao al ajoarriero

Medallones de solomillo de cerdo ibérico en salsa pimienta

POSTRE

Leche frita con helado de vainilla



PRECIO POR PERSONA
40€

LA ENCINA

MENÚ **"TURRÓN"**

PLATOS A COMPARTIR

Milhojas de calabacín con rulo de cabra y mermelada de tomate

Croquetas caseras de jamón 100% ibérico de bellota

Queso semicurado

Salmorejo cordobés con topping de jamón y huevo cocido

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao al pilpil con crujiente de gulas

Presa ibérica con chips caseros y teriyaki

POSTRE

Papaviejos almerienses en su almíbar



PRECIO POR PERSONA

52€

LA ENCINA

MENÚ **“ESTRELLA”**

PLATOS A COMPARTIR

Jamón duroc de reserva al corte

Ensalada de la casa

Croquetas caseras de jamón 100% ibérico de bellota

Gamba blanca de Almería cocida

Queso manchego al estilo LA ENCINA

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao confitado con cebolla, miel y pasas,
estilo mozárabe

Solomillo ibérico mechado con queso ahumado,
hojaldre y salsa oporto

POSTRE

Torrija especial de la casa en su almíbar



PRECIO POR PERSONA

44€

LA ENCINA

MENÚ **"REYES"**

PLATOS A COMPARTIR

Ensalada de tomate raf, melva canutera y aguacate

Gamba blanca de almería a la plancha en su cama de sal

Buñuelos de bacalao

Jibia en aceite

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Dorada en cuajadera

Entrecot de vacuno

POSTRE

Hojaldre de manzana con reducción de crema de leche y canela



PRECIO POR PERSONA

56€

LA ENCINA

MENÚ “VILLANCICO”

PLATOS A COMPARTIR

Croquetas caseras de jamón 100% ibérico de bellota

Gildas con anchoas de santoña “00”

Gambón XL a la plancha en su cama de sal
y mahonesa casera

Ensalada de salmón marinado casero con
aguacate y frutos secos

Almejas a la marinera (ajo, perejil, albariño)

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de lubina al albariño con almejas

Solomillo de vacuno

POSTRE

Milhoja de manzana con queso crema y reducción
de crema de leche con canela

PRECIO POR PERSONA

64€

LA ENCINA

MENÚ **"NOCHEBUENA"**

PLATOS A COMPARTIR

Mejillones a la marinera

Jamón duroc de reserva al corte

Queso manchego estilo LA ENCINA

Gambón XL a la plancha en su cama de sal
y mahonesa casera

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Dorada en cuajadera

Medallones de solomillo de cerdo ibérico
en salsa pimienta

POSTRE

Profiteroles rellenos de nata con topping
de chocolate caliente



PRECIO POR PERSONA

41€

LA ENCINA

MENÚ **“MAZAPÁN”**

PLATOS A COMPARTIR

Carpaccio de champiñon, láminas de queso ahumado, cítrico de limón y aove

Croquetas caseras de jamón 100% ibérico de bellota

Gamba blanca de Almería cocida

Almejas a la marinera

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Dorada a la espalda

Medallones de solomillo de cerdo ibérico en salsa pimienta

POSTRE

Leche frita con helado de vainilla



PRECIO POR PERSONA

45€

LA ENCINA

MENÚ **“REGALOS”**

PLATOS A COMPARTIR

Tosta de cecina de wagyu con foie y perlas de px

Croquetas caseras de jamón 100% ibérico de bellota

Queso manchego estilo LA ENCINA

Milhojas de calabacín, rulo de cabra, mermelada de tomate y teriyaki

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao confitado con cebolla, miel y pasas (estilo mozárabe)

Solomillo ibérico mechado, hojaldre, queso ahumado y oporto

POSTRE

Milhojas de manzana con reducción de crema de leche y canela



PRECIO POR PERSONA

46€

LA ENCINA

MENÚ **"CABALGATA"**

PLATOS A COMPARTIR

Ensalada de tomate raf, melva canutera y aguacate

Jibia en aceite de oliva virgen extra

Gamba blanca de Almería a la plancha
en su cama de sal

Almejas a la marinera

PRIMER PLATO

Bacalao confitado con cebolla, miel y pasas
(estilo mozárabe)

SEGUNDO PLATO

Presa ibérica con chips caseros y salsa teriyaki

POSTRE

Papaviejos almerienses en almíbar



PRECIO POR PERSONA

57€

LA ENCINA

MENÚ **"TRADICIÓN"**

PLATOS A COMPARTIR

Salmorejo cordobés con topping
de jamón y huevo cocido

Tosta de cecina de wagyu con foie y perlas de px

Tosta de foie gras con peta zeta

Almejas a la marinera

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao confitado con cebolla, miel y pasas
(estilo mozárabe)

Presa ibérica con chips caseros y salsa teriyaki

POSTRE

Profiteroles rellenos de nata con topping
de chocolate caliente



PRECIO POR PERSONA

43€

LA ENCINA

MENÚ **"ESPECIAL LUNA"**

PLATOS A COMPARTIR 4 PERSONAS

Jamón ibérico 100% de bellota

Quesos de almería

Anchoas de santoña con tomate raf

Gamba blanca de almería en tempura o a la plancha
(a elegir)

Jibia en aceite de oliva virgen extra

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao confitado con cebolla, miel y pasas

Chuletón de vacuno gallego

POSTRE

Surtido de postre de la casa



PRECIO POR PERSONA

60€

LA ENCINA

MENÚ **"ESPECIAL MONZUL"**

PLATOS A COMPARTIR 4 PERSONAS

Ensalada de tomate, melva canutera y aguacate
Queso manchego artesano
Jamón duroc de reserva al corte
Surtido de croquetas caseras (boletus, jamón, gamba)
Gamba blanca de almería a la plancha
en su cama de sal
Calamar de potera en aceite o plancha

DIGESTIVO

Sorbete de limón al cava

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Presa ibérica con chips de patatas caseros y teriyaki
Entrecot de vacuno gallego
Dorada en cuajadera
Bacalao confitado con cebolla, miel y pasas al
estilo mozárabe.

POSTRE

Tarta de queso
Milhojas de manzana con reducción
de crema de leche y canela



PRECIO POR PERSONA

63€