

Menú grupos 2024

)

MENU Nº1

Entrantes

Aceitunas aliñadas y almendras.

Jamón Ibérico.

Queso de cabra curado en AOVE "Sierra Sur"

Pate de perdiz con praliné de cebolla dulce.

Ensaladilla de gambas con huevas de lumpo y regañas.

Tosta gratinada de salmón ahumado con salsa holandesa.

Berenjenas fritas con miel de caña.

Langostinos crujientes envueltos con albahaca fresca.

Croquetas cremosas de jamón ibérico.

Plato principal (a elegir)

Solomillo ibérico con patata trufada, trompeta negra y reducción de vino tinto.

O

Bacalao gratinado con ali oli suave sobre cremoso de espinacas y nueces.

Postre...

Espuma de crema catalana con fresas.

Bebida...

Vino tinto o blanco de la casa, cerveza, refrescos, agua y café. (OTROS VINOS
CONSULTAR)

Precio por persona IVA incluido 40 €



Menú grupos 2024

)

MENU Nº2

Entrantes

Aceitunas aliñadas y almendras.

Jamón Ibérico.

Queso de cabra curado en AOVE "Sierra Sur"

Pate de perdiz con praliné de cebolla dulce.

Atún marinado con albahaca, cítricos, parmesano y piñones.

Gamba blanca cocida.

Berenjenas fritas con miel de caña.

Croquetas cremosas de jamón ibérico.

Plato individual

Canelón de cola de toro con bechamel de hongos y trufa.

Plato principal (a elegir)

Presa ibérica con wok de verduras y soja ahumada.

O

Lubina al cava con manzana y aceite de vainilla.

Postre

Espuma de crema catalana con fresas.

Bebida

Vino tinto o blanco de la casa, cerveza, refrescos, agua y café. (OTROS VINOS CONSULTAR)

Precio por persona IVA incluido 47 €



Menú grupos 2024

)

MENU Nº3-CENTROS PARA COMPARTIR

Entrantes

Aceitunas aliñadas y almendras.

Jamón Ibérico.

Queso de cabra curado en AOVE "Sierra Sur"

Pate de perdiz con praliné de cebolla dulce.

Ensaladilla de gambas con huevas de lumpo y regañas.

Berenjenas fritas con miel de caña.

Croquetas cremosas de jamón ibérico.

Huevos revueltos con chipirones fritos, huevas de arenque y ali oli.

Secreto ibérico a la brasa con patatas y pimientos de padrón.

Postre

Espuma de crema catalana con fresas.

Bebida

Vino tinto o blanco de la casa, cerveza, refrescos, agua y café. (OTROS VINOS CONSULTAR)

Precio por persona IVA incluido 38 €





Menú grupos 2024

)

Otras opciones de plato principal...

Lomo de vaca con patatas fritas. **Suplemento por persona +7 €**

Cabrito asado al tomillo. **Suplemento por persona +5 €**

AÑADIR PLATOS ADICIONALES AL CENTRO....

Tartar de atún con aguacate y salmorejo.	18,00
Gambas cocidas.	17,00
Lomo de orza en AOVE con tomate.	10,00

Otros platos-CONSULTAR

-
- * Los menús podrán ser MODIFICADOS debido a disponibilidad de productos*
 - * Los menús no incluyen combinados o licores (para incluirlo CONSULTAR)*
 - * Para evitar molestias deben tener en cuenta nuestros horarios máximos de cierre. Almuerzo 18:00 h y cena 01:00 h.*
 - * Los cambios en los menús deberán ser consultados previamente*

NOTA: (El menú deberá confirmarse con al menos 3 días de antelación; mismo menú para la totalidad de la mesa, mínimo 4 personas). Teléfono de reservas: 953.790.244