

Menú grupos 2024/2025.

MENU Nº 1

Entrantes

Aceitunas y Almendras fritas

Jamón Ibérico cebo de campo, Lomo Ibérico, Queso de oveja curado en aceite

Pate de Perdiz con Membrillo al Vino tinto

Ensaladilla de Gambas con Piparras encurtidas y hojas de pan

Tosta de Salmón ahumado gratinada con salsa Holandesa

Huevos fritos con Chipirones, Caviar de arenque y ali olí

Croquetas cremosas de Jamón

Plato principal (a elegir)

Solomillo Ibérico con cremoso de patata y cebollino

Pluma Ibérica adobada con Puré de Zanahoria

Carrillera Ibérica glaseada al Oloroso

Bacalao Gratinado con ali oli suave, sobre Espinacas a la Crema

Lomo de Lubina con refrito de Gambas y Sésamo

Postre (a elegir)

Sopa fría de Fresas con Crema de Vainilla Caramelizada y Galleta.

Tarta de queso

BEBIDAS

El menú incluye Vino Blanco Rueda, Ribera roble, Rioja Crianza, Cerveza, Refrescos ,
sidra/cava y café

Precio por persona IVA incluido 45€

Los platos a elegir, se confirmarán al formalizar el menú. Los menús serán por mesas completas con un mínimo de 4 comensales. A la hora de hacer la reserva es importante comunicar alergias o intolerancias.

***CANCELACION:** En caso de no poder asistir se comunicará con al menos doce horas de antelación, de no ser así se aplicará un cargo de 20€ por cada comensal que no asista, en la cuenta final del evento.

Menú grupos 2024/2025.

MENU Nº2

Entrantes

Aceitunas y Almendras fritas

Jamón Ibérico cebo de campo, Lomo Ibérico, Queso de oveja curado en aceite

Pate de Perdiz con Membrillo al Vino tinto

Ensaladilla de Gambas con Piparras encurtidas en aceite y hojas de pan

Tosta de Salmón ahumado gratinada con salsa Holandesa

Huevos fritos con Chipirones, Caviar de arenque y ali oli

Plato individual (a elegir)

Canelón de cola de Toro con bechamel de Hongos y Trufa

Arroz meloso de Chipirones con Gamba roja

Plato principal (a elegir)

Solomillo Ibérico con cremoso de patata y cebollino

Pluma Ibérica adobada con puré de zanahoria

Carrillera Ibérica glaseada al Oloroso

Bacalao Gratinado con ali oli suave, sobre Espinacas a la Crema

Lomo de Lubina con refrito de Gambas y sésamo

Postre (a elegir)

Sopa fría de Fresas con Crema de Vainilla Caramelizada y Galleta

Tarta de queso

BEBIDAS

El menú incluye Vino Blanco Rueda, Ribera roble, Rioja Crianza, Cerveza, Refrescos ,
sidra/cava y café

Precio por persona IVA incluido 50€

Los platos a elegir, se confirmarán al formalizar el menú. Los menús serán por mesas completas con un mínimo de 4 comensales. A la hora de hacer la reserva es importante comunicar alergias o intolerancias.

***CANCELACION:** En caso de no poder asistir se comunicará con al menos doce horas de antelación, de no ser así se aplicará un cargo de 20€ por cada comensal que no asista, en la cuenta final del evento.



Menú grupos 2024/2025.

Otras bebidas consultar disponibilidad y precios

Añadir platos adicionales a centro

Tartar de atún con aguacate y salsa ponzu	18,00 €
Gambas cocidas	17,00 €
Atún marinado con cítricos queso y piñones	12,00€
Lomo de orza	10,00 €

*****Si desea añadir o cambiar algun plato del menú consultar previamente***

* 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.*