

Menú grupos primavera –verano (2024/25)

Entrantes

Aceitunas y Almendras fritas

Paleta ibérica de Bellota 100% natural

Lomo Ibérico Julián Martín

Queso de cabra curado en aceite “sierra sur”

Pate de Perdiz con Membrillo al Vino tinto

Ensaladilla de Gamba con piparras encurtidas

Tosta gratinada de salmón ahumado

Croquetas cremosas de Jamón

Plato individual

Salmorejo de Cereza con Queso de cabra y frutos secos

O

Huevo con Chipirones fritos, Caviar de arenque y alioli

Plato principal

Solomillo Ibérico con cremoso de patata y hongos confitados

Carrillera Ibérica estofada con vino Oloroso y bastones de zanahoria

Lomo de Lubina con salteado de espinacas y refrito de jamón

Bacalao con ajo asado de patata y ensalada verde

Postre...

Sopa fría de Fresas con helado de nata y espuma de galleta caramelizada

Precio por persona IVA incluido 45

Menú grupos primavera –verano (2024/25)

Entrantes

Aceitunas y Almendras fritas

Paleta ibérica de Bellota 100% natural

Lomo Ibérico Julián Martín

Queso de cabra curado en aceite “sierra sur”

Pate de Perdiz con Membrillo al Vino tinto

Ensaladilla de Gamba con piparras encurtidas

Tosta gratinada de salmón ahumado

Croquetas cremosas de Jamón

Plato individual

Canelón de cola de Toro con bechamel de Hongos y Trufa

O

Arroz meloso de Chipirones con Gamba roja

Plato principal

Solomillo Ibérico con cremoso de patata y hongos confitados

Carrillera Ibérica estofada con vino Oloroso y bastones de zanahoria

Lomo de Lubina con salteado de espinacas y refrito de jamón

Bacalao con ajo asado de patata y ensalada verde

Postre...

Sopa fría de Fresas con helado de nata y espuma de galleta caramelizada

Precio por persona IVA incluido 50€

Menú grupos primavera –verano (2024/25)

A la hora de notificar la reserva es importante comunicar alergias o intolerancias.

La elección del segundo plato de cada comensal.

Cancelación de la reserva importante

En caso de no poder asistir solicitamos nos comuniquen con al menos doce horas de antelación, de no ser así se aplicará un cargo de 20€ por cada comensal no presente en la cuenta final del evento.

Otras opciones para el menú

Solomillo de ternera con salsa de queso y trufa + 10€

Lomo de vaca con patatas fritas +15€

Paletilla de cabrito asada al tomillo con patatas confitadas +15€

Añadir platos adicionales a centro

Tartar de ternera con encurtidos, yema y parmesano	18,00 €
Gambas cocidas.	17,00 €
Atún marinado con cítricos queso y piñones	12,00€
Lomo de orza.	10,00 €

Bebidas

El menú incluye Vino Blanco Rueda, Rivera roble, Rioja Crianza, Cerveza y Refrescos

Otras bebidas consultar disponibilidad y precios

Anotaciones

- * 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*