

## **Entrantes**

---

Pate de Perdiz con Membrillo al Vino tinto

Endivias con queso de cabra, naranja y almendras

Ensaladilla de Gambas y piparras encurtidas

Berenjenas fritas con miel de caña

Tosta de salmón ahumado gratinada con salsa holandesa

Croquetas cremosas de Jamón

## **Plato individual**

---

Huevo frito con Chipirones, ali olí y caviar de arenque

## **Plato principal**

---

Solomillo ibérico al oporto 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...**

---

Coulant de chocolate y avellanas con helado de nata

**Precio por persona IVA incluido 45 €**

## Menú grupos (2025/2026)

### **Entrantes**

---

Pate de Perdiz con Membrillo al Vino tinto

Endivias con queso de cabra, naranja y almendras

Ensaladilla de Gambas y piparras encurtidas

Berenjenas fritas con miel de caña

Tosta de salmón ahumado gratinada con salsa holandesa

Croquetas cremosas de Jamón

### **Plato individual**

---

Canelón de cola de Toro con bechamel de Hongos y Trufa

O

Arroz meloso de Chipirones con Gambas

### **Plato principal**

---

Solomillo ibérico al oporto 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...**

---

Coulant de chocolate y avellanas con helado de nata

**Precio por persona IVA incluido 50 €**

## Menú grupos (2025/2026)

A la hora de notificar la reserva es importante comunicar alergias o intolerancias.  
La elección del segundo plato de cada comensal.

### Otras opciones para el menú

#### *Añadir platos adicionales para la todos los comensales*

##### *Precio por persona*

Plato de Paleta ibérica, Caña de lomo ibérica y Queso de cabra curado	+5€
Lomo de orza con tomate rosado	+4€
Tartar de ternera con encurtidos, yema y parmesano	+5€
Atún marinado con cítricos queso y piñones	+3€
Tataky de atún sobre tomate rosado aliñado	+5€
Gambas cocida.	Consultar precio

#### *Plato principal*

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 +18€  
Pescados consultar opciones

#### *Bebidas*

El menú incluye Vino Blanco Rueda, Ribera roble, Rioja Crianza, Cerveza, Refrescos, Café, Sidra y Cava.

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\*
- \* La bebida incluida comienza desde la llegada del 100% de los comensales y finaliza con el servicio del postre

#### *Cancelación de la reserva importante*

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