

## Menú 1

### Entradas al centro de la mesa

Queso curado con surtido de ibéricos (Lomo, chorizo, salchichón)  
Champiñones rellenos al jamón  
Croquetas caseras y calamares a la andaluza  
Huevos rotos con jamón

Todos estos platos son para compartir teniendo en cuenta que son 1 plato cada 4 comensales

### SEGUNDOS A ELEGIR

Entrecot a la brasa  
Costillas barbaoca  
Carrillera ibérica al vino tinto  
Bacalao a la naranja con guarnición

**24,95 €/** por persona

## Menú 4

### Entradas al centro de la mesa

Queso curado con surtido de ibéricos (Jamón, lomo, chorizo, salchichón)  
Setas empanadas con ali oli  
Croquetas caseras y calamares a la andaluza  
Gambones al horno con Pedro Ximenez

Todos estos platos son para compartir teniendo en cuenta que son 1 plato cada 4 comensales

### SEGUNDOS A ELEGIR

Entrecot a la brasa  
Pluma de cerdo Duroc a las ascuas  
Carrillera de ternera al vino tinto  
Solomillo de ternera a la pimienta (+supl. 7,95€)  
Paletilla de cordero lechal 450grs (+supl. 8,95€)  
Chuletón de vaca 750grs (+ supl. 9.95€)  
Suprema de salmón en su salsa

**29,95€ /** por persona

## Menú 2

### Entradas al centro de la mesa

Queso curado con surtido de ibéricos (Lomo, chorizo, salchichón)  
Empanadillas caseras y calamares a la andaluza  
Huevos rotos con gulas  
Pimiento del piquillo rellenos de bacalao

Todos estos platos son para compartir teniendo en cuenta que son 1 plato cada 4 comensales

### SEGUNDOS A ELEGIR

Entrecot a la brasa  
Brocheta ibérica a las ascuas  
Presa de cerdo Duroc al carbón  
Merluza a la vasca con cachelos

**24,95 €/** por persona

## Menú individual

### Entradas al centro de la mesa

Queso curado acompañado de ibéricos (Lomo, chorizo y salchichón)

### PRIMER PLATO A ELEGIR

Crema de calabaza y zanahoria a la naranja  
Voulavant de revuelto de champiñones  
Saqitos rellenos de verduras y gambas  
Ensalada del chef

### SEGUNDOS A ELEGIR

Entrecot a la brasa  
Brocheta ibérica a las ascuas  
Rabo de toro estofado  
Timbal de verduras  
Merluza a la vasca con cachelos

**24,95 €/** por persona

## Menú 3

### Entradas al centro de la mesa

Queso curado con surtido de ibéricos (Lomo, chorizo, salchichón)  
Croquetas y empanadillas caseras  
Calamares a la andaluza  
Langostinos 2 salsas

Todos estos platos son para compartir teniendo en cuenta que son 1 plato cada 4 comensales

### SEGUNDOS A ELEGIR

Entrecot a la brasa  
Lagarto de cerdo ibérico a las ascuas  
Rabo de toro estofado  
Lubina a la bilbaina con patatas panaderas

**24,95 €/** por persona

## Menú 4

### Entradas al centro de la mesa

Queso curado con surtido de ibéricos (Jamón, lomo, chorizo, salchichón)  
Setas empanadas con ali oli  
Croquetas caseras y calamares a la andaluza  
Gambones al horno con Pedro Ximenez

Todos estos platos son para compartir teniendo en cuenta que son 1 plato cada 4 comensales

### SEGUNDOS A ELEGIR

Entrecot a la brasa  
Pluma de cerdo Duroc a las ascuas  
Carrillera de ternera al vino tinto  
Solomillo de ternera a la pimienta (+supl. 7,95€)  
Paletilla de cordero lechal 450grs (+supl. 8,95€)  
Chuletón de vaca 750grs (+ supl. 9.95€)  
Suprema de salmón en su salsa

**29,95€ /** por persona

## TODOS LOS MENUS INCLUYEN PAN, BEBIDA, POSTRE O CAFÉ

Refrescos, cerveza de barril, agua mineral, Vino de Rioja tinto Sierra Cantabria selección, Vino de Madrid blanco Alma.

Otras bebidas se cobrarán.  
El servicio de bebidas empieza una vez que se sirve la comida y finaliza una vez puestos los postres.

### Postre tarta pastelera

### Licores

1 Chupito a elegir entre Licor de Hierba, Crema de Orujo, Pacaharan y Licores de frutas con Alcohol y sin alcohol

## Estos menús pueden ser variados y adaptados a su gusto, solo tiene que decirnos que quiere.

Al hacer la reserva se hará entrega de una señal de 6€ por comensal.

Es necesario confirmar el número de comensales 7 días antes del evento, se cobrará el número de comensales reservados, aunque vengan menos.

Al confirmar el número final de comensales es necesario indicar el menú elegido (el mismo para todos) y el segundo plato si es carne o pescado.

En el menú individual especificar el primer y segundo plato elegido