

Menú 1

25€
persona

PARA COMPARTIR

Surtido de ibéricos y queso manchego curado
(Lomo, chorizo, salchichón)
Ensaladilla de pulpo a la gallega
Croquetas cremosas variadas y calamares a la Andaluza
Pimientos de piquillo rellenos de marisco

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

SEGUNDOS A ELEGIR

Entrecot al carbón
Costillar asado con salsa BBQ
Solomillo de cerdo con salsa de boletus
Lomos de lubina a la Bilbaína con patatas panaderas

Menú 3

29€
persona

PARA COMPARTIR

Surtido de ibéricos y queso manchego curado
(Lomo, chorizo, salchichón)
Mejillones de roca con salsa de vino blanco Albariño y nata
Empanadillas criollas Argentinas acompañadas de chimichurri
Croquetas cremosas variadas y calamares a la Andaluza

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

SEGUNDOS A ELEGIR

Entrecot al carbón
Secreto ibérico a la brasa con su guarnición
Confit de pato con salsa de frutos rojos y patata paja
Merluza de pincho a la marinera

Menú 2

27€
persona

PARA COMPARTIR

Surtido de Ibéricos y queso manchego curado
(Lomo, chorizo, salchichón)
Langostinos cocidos con dos salsas
Setas empanadas con base de salmorejo y virutas de jamón
Croquetas cremosas variadas y calamares a la Andaluza

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

SEGUNDOS A ELEGIR

Entrecot al carbón
Carrilleras ibérica guisada al vino tinto con muselina de patata trufada
Picaña de ternera a la brasa acompañada de chimichurri
Taco de bacalao confitado al punto de sal sobre pisto

Menú 4

36€
persona

PARA COMPARTIR

Surtido de ibéricos y queso manchego curado
(Lomo, chorizo, salchichón)
Gambón a la plancha
Tempura de verduras y langostinos
Croquetas cremosas variadas y chipirones a la Andaluza

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

SEGUNDOS A ELEGIR

Solomillo de ternera al carbón
Chuletillas de lechal a la plancha
Carrillada de ternera estofada al vino tinto de Rioja
Rodaballo asado en su jugo con muselina de patata violeta



Reservas 91 877 88 30

**TODOS LOS MENÚS INCLUYEN
PAN, BEBIDA Y POSTRE**

BEBIDAS

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

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

- PRECIOS VÁLIDOS HASTA EL 31 DE ENERO DE 2022 -