

MENÚS GRUPOS

MENÚ 1 (TODO PARA COMARTIR) 38€

- Croquetas variadas
- Tabla de ibéricos
- Ensaladilla “lúbora”
- Desierto de foie mi-cuit
- Taquitos de merluza marinados y fritos
- Secreto ibérico a la parrilla con papas y mojo
- Leche con galletas

MENÚ 2 45€

ENTRANTES AL CENTRO:

- Ensalada de sardina ahumada, crema de mascarpone y tomate seco
- Burrata italiana, salmorejo y aceite de albahaca
- Callos con mucho morro
- Ensaladilla “lúbora”

PRINCIPAL A ELEGIR :

- Lomo de corvina asado, sofrito de pimientos y kale crujiente
- Carrillera ibérica estofada al jerez con puré de zanahoria

POSTRE:

- Leche con galletas o tarta de manzana

MENÚ 3 50€

ENTRANTES AL CENTRO:

- Ensalada de sardina ahumada, crema de mascarpone y tomate seco
- Burrata italiana, salmorejo y aceite de albahaca
- Callos con mucho morro
- Ensaladilla “lúbora”

PRINCIPAL A ELEGIR:

- Merluza de pincho en salsa verde de rúcula y berberechos
- Solomillo de ternera a la parrilla en salsa de boletus

POSTRE:

- Leche con galletas o tarta de manzana

MENÚ 4 50€

ENTRANTES AL CENTRO:

- Lomo ibérico de bellota D.O. Guijuelo
- Carpacio de ternera con trufa y queso viejo
- Tartar de atún rojo ,ajo blanco de coco y trufa
- Rissoto milanese al azafrán y jamón de pato

PRINCIPAL A ELEGIR :

- Lomo de corvina asado,sofrito de pimientos y kale crujiente
- Carrillera ibérica estofada al jerez con puré de zanahoria

POSTRE:

- Leche con galletas o tarta de manzana

MENÚ 5 55€

ENTRANTES AL CENTRO:

- Lomo ibérico de bellota D.O. Guijuelo
- Carpacio de ternera con trufa y queso viejo
- Tartar de atún rojo ,ajo blanco de coco y trufa
- Rissoto milanese al azafrán y jamón de pato

PRINCIPAL A ELEGIR:

- Merluza de pincho en salsa verde de rúcula y berberechos
- Solomillo de ternera a la parrilla en salsa de boletus

POSTRE:

- Leche con galletas o tarta de manzana o tarta de queso

MENÚ INFANTIL 25€ (NO VÁLIDO EN CASO DE ESCOGER MENÚ 1)

- Croquetas variadas
- Ensaladilla “lúbora”
- Hamburguesa de ternera a la parrilla con papas
- Leche con galletas

*Todos los menús incluyen la bebida (desde el momento en que se encuentra el grupo entero, y comienza el menú. Todas la bebidas previas serán cobradas aparte y al precio habitual): agua, refrescos,cerveza de barril y vino de la casa.

COCTEL DE BIENVENIDA 18€

- Croquetas variadas
- Chupito de gazpacho
- Tabla de quesos
- Papas con mojo
- Bikini caliente con trufa
- Bombón de foie con pistacho
- Coca de aguacate y almogrote

MEJORA EN LA BODEGA (precio por persona)

- Flor innata (verdejo 100%) 3€
- Marques de frías (albariño%) 3€
- Baldor (chardonay fermentado en barrica) 3,5€
- Viña vilano roble (ribera del Duero) 3,5€
- Marques del puerto crianza (rioja) 3,5€
- D-12 crianza(rioja) 4€
- Para otra referencia consultar precios