

MENÚ COCTEL 50€ (por persona)

- chupito de gazpacho de remolacha o sopita fina de ajo
- tabla ibéricos D.O.Guijuelo (salchichón, chorizo .lomo y jamón)
- crujiente de almogrote y aguacate
- tartar de atún , alioli suave, trufa y tobiko
- papas con mojo picón y verde
- tabla de quesos variadps , frutos secos y picos
- croquetas de jamón, cecina , rabo de toro, txangurro, , queso (3 a elegir)
- brocheta de solomillo con salsa de especias
- taquitos de bacalao crujiente con alioli suave
- bikini caliente de jamón y queso con trufa
- tramezzini de salmón ahumado con tártara
- rocas de chocolate
- vasito de tarta de queso
- brochetas de fruta

MENÚ INFANTIL (30€ por niño menor de 10 años)

- croquetas de jamón
- palitos de pollo crujientes
- rabas de calamar
- mini pizzas
- mini hamburguesas
- bikini de jamón y queso
- rocas de chocolate

- Incluyen barra libre de bebidas (agua,refrescos, cerveza de barril y vino tinto y blanco de la casa) hasta que finalice el coctel con el último postre, todo lo consumido a partir de ahí será cobrado a precios habituales
- El menú coctel solo se hará si se reserva el restaurante entero con un gasto mínimo de 1800€