

**MENÚ N°1**

**PARA ABRIR BOCA**

Paté de la casa  
Vasito de salmorejo con jamón y huevo duro  
Preñado de estofado de atún

**A COMPARTIR**

Croquetas caseras El Candil  
Huevos rotos con gulas y langostinos al jerez

**PLATO A ELEGIR**

Carrillada ibérica al Pedro Ximénez  
Merluza rellena de salmón y gambas en salsa Candil  
Arroz marinero caldoso

**POSTRE**

Brownie de chocolate con nueces

**CAFÉ**

**BEBIDAS**

Tinto: Montecillo crianza  
Blanco: Legaris verdejo  
Cerveza  
Refrescos  
Agua

**10% IVA incluido**

**PRECIO 42 €**

**MENÚ N°2**

**PARA ABRIR BOCA**

Paté de la casa  
Tortilla de maíz con tartar de atún rojo  
Burrito de merluza y gambas gratinado con paremessano

**A COMPARTIR**

Revuelto de bacalao dourado  
Puntillitas bravas (con salsa brava y ali-oli suave)

**PLATO A ELEGIR**

Ración de pierna de cordero asada en su jugo  
Lomo de lubina con salsa de azafrán  
Arroz con perdiz

**POSTRE**

Leche frita a la antigua

**CAFÉ**

**BEBIDAS**

Tinto: Beronia crianza  
Blanco: Protos verdejo  
Cerveza  
Refrescos  
Agua

**10% IVA incluido**

**PRECIO 45 €**

**MENÚ N°3**

**PARA ABRIR BOCA**

Paté de la casa  
Taquito de foie bañado en oro con pan de especias  
Tosta de sardina ahumada con tomate confitado

**A COMPARTIR**

Jamón ibérico de bellota BEHER etiqueta oro  
Tortillita de camarones  
Berberechos al vino blanco

**PLATO A ELEGIR**

Solomillo de ternera a la brasa  
Lomo de bacalao fresco con noodles y pesto de nueces  
Arroz con bogavante

**POSTRE**

Buñuelos de chocolate con crema de galleta

**CAFÉ**

**BEBIDAS**

Tinto: Ramón Bilbao reserva  
Blanco: Ramón Bilbao verdejo  
Cerveza  
Refrescos  
Agua

**10% IVA incluido**

**PRECIO 52 €**

- Todos los menús se componen de 4 actos:
  - o Para abrir boca: nuestro famoso paté casero y un aperitivo, además de un primer entrante servido de manera individual.
  - o Para compartir: entrantes servidos al centro para compartir. Se servirá 1 ración por cada 4 comensales.
  - o Plato principal a elegir entre carne, pescado o arroz.
  - o Postre: se sirve de forma individual.
- El precio del menú incluye la bebida que se sirva desde el comienzo del menú hasta que se sirva el postre. Las consumiciones que se tomen antes de comenzar el menú se abonarán aparte.
- El vino que incluye cada menú es orientativo, puede ser modificado por otro vino de nuestra bodega de precio similar a petición del cliente.
- Si algún comensal tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria deberá ser avisado previamente para adaptarle el menú.
- Los comensales a facturar serán los confirmados el día antes del evento.