

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.