

MENÚ Nº1

PARA ABRIR BOCA

Paté de la casa
Vasito de salmorejo con jamón y huevo duro

A COMPARTIR

Tosta de sardina ahumada con tomate confitado
Lubina frita con salsa tártara de jalapeños
Huevos rotos con gulas y langostinos al jerez

PLATO A ELEGIR

Solomillo ibérico al Pedro Ximénez
Merluza rellena de salmón y gambas en salsa Candil
Arroz marinero caldoso

POSTRE

Brownie de chocolate con nueces

CAFÉ

BEBIDAS

Tinto: Viña Arnáiz crianza (D.O. Rioja)
Blanco: Viña Arnáiz verdejo (D.O. Rueda)
Cerveza
Refrescos
Agua

10% IVA incluido

PRECIO 45 €

MENÚ N°2

PARA ABRIR BOCA

Paté de la casa
Tortilla de maíz con tartar de atún rojo

A COMPARTIR

Tomate raff con ventresca de atún
Berberechos al vino blanco
Gambones en tempura con mayonesa de kimchi

PLATO A ELEGIR

Ración de pierna de cordero asada en su jugo
Lomo de bacalao a la Vizcaína
Arroz con perdiz

POSTRE

Hojaldre caramelizado con nata y fresas

CAFÉ

BEBIDAS

Tinto: La Planta roble (D.O. Ribera del Duero)
Blanco: Aura verdejo (D.O. Rueda)
Cerveza
Refrescos
Agua

10% IVA incluido

PRECIO 48 €

MENÚ N°3

PARA ABRIR BOCA

Paté de la casa
Taquito de foie bañado en oro con pan de especias

A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota BEHER etiqueta oro
Tartar de atún rojo
Puntillitas flamencas (con huevo poché, salsa brava y ali-oli)

PLATO A ELEGIR

Solomillo de ternera a la brasa
Corvina a la brasa con crema de carabineros
Arroz con bogavante

POSTRE

Buñuelos de chocolate con crema de galleta

CAFÉ

BEBIDAS

Tinto: El andén de la estación (D.O. Rioja)
Blanco: José Pariente verdejo (D.O. Rueda)
Cerveza
Refrescos
Agua

10% IVA incluido

PRECIO 55 €

- Todos los menús se componen de 4 actos:
 - Para abrir boca: nuestro famoso paté casero y un aperitivo para ir empezando.
 - Para compartir: entrantes servidos al centro para compartir. Se servirá 1 ración por cada 4 comensales.
 - Plato principal a elegir entre carne, pescado o arroz.
 - 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.