

**A COMPARTIR Nº1**

***PARA ABRIR BOCA***

Paté de la casa  
Pionono de marisco con crujiente de kikos

***A COMPARTIR***

Queso viejo de oveja  
Ensaladilla de gambas con gambas cristal

Boquerones fritos al limón  
Gyozas de carrillada ibérica  
Huevos rotos con gulas y langostinos al Jerez

Solomillo ibérico al Pedro Ximénez

***POSTRE***

Surtido de postres caseros

***CAFÉ***

***BEBIDAS***

Tinto: Ramón Bilbao crianza (D.O. Rioja)  
Blanco: Ramón Bilbao verdejo (D.O. Rueda)

Cerveza  
Refrescos  
Agua

**10% IVA incluido**

**PRECIO 38 €**

## **A COMPARTIR Nº2**

### ***PARA ABRIR BOCA***

Paté de la casa  
Vasito de salmorejo suave

### ***A COMPARTIR***

Jamón ibérico BEHER oro  
Tartar de salmón con guacamole

Alcachofas confitadas al jerez con jamón y langostinos  
Lubina frita con salsa tártara de jalapeños  
Tosta de gambas con ali-oli

Presa ibérica a la plancha con patatas fritas

### ***POSTRE***

Surtido de postres caseros

### ***CAFÉ***

### ***BEBIDAS***

Tinto: Celeste roble (D.O. Ribera del Duero)

Blanco: Protos verdejo (D.O. Rueda)

Cerveza

Refrescos

Agua

**10% IVA incluido**

**PRECIO 40 €**

## MENÚ N°1

### **PARA ABRIR BOCA**

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

### **A COMPARTIR**

Tosta de sardina ahumada con tomate confitado  
Merluza en tempura de piperada y mayonesa de perejil  
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) ó Viña Arnáiz roble (D.O. Ribera del Duero)

Blanco: Viña Arnáiz verdejo (D.O. Rueda)

Cerveza

Refrescos

Agua

**10% IVA incluido**

**PRECIO 47 €**

**MENÚ N°2**

***PARA ABRIR BOCA***

Paté de la casa  
Tortilla de maíz con tartar de salmón y guacamole

***A COMPARTIR***

Tomate de temporada con ventresca de atún  
Carpaccio de gamba roja con stracciatella de burrata  
Lubina frita con tártara de jalapeños

***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: Montecillo crianza (D.O. Rioja) ó La Planta roble (D.O. Ribera del Duero)  
Blanco: Yllera verdejo (D.O. Rueda)  
Cerveza  
Refrescos  
Agua

**10% IVA incluido**

**PRECIO 50 €**

**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  
Ravioli de txangurro con crema de marisco  
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: Eguren Ugarte reserva (D.O. Rioja) ó Tarsus crianza (D.O. Ribera del Duero)  
Blanco: Martín Codax (D.O. Rías Baixas)  
Cerveza  
Refrescos  
Agua

**10% IVA incluido**

**PRECIO 58 €**

## MENÚ INFANTIL

### **A COMPARTIR**

Croquetas caseras  
Lagrimitas de pollo

### **INDIVIDUAL**

Solomillo ibérico a la plancha con patatas fritas

### **POSTRE**

Tarta de chocolate

### **BEBIDAS**

Refrescos, agua y zumos

**10% IVA incluido**

**PRECIO 25 €**

- Los actos de los que se componen nuestros menús son:
  - o Para abrir boca: nuestro famoso paté casero y un aperitivo para ir empezando.
  - 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: los surtidos de postres se servirán a compartir, en los otros menús, el 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.
- Para los niños menores de 16 años, se podrá elegir entre el menú infantil o elegir el mismo menú que para los adultos, el cual se cobrará con un descuento de 8 € respecto al precio de los adultos.
- 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. Aquellos comensales que no asistan respecto a los confirmados el día antes, se facturarán al 50% del precio del

menú. Es obligación del cliente avisar el día antes del número de comensales si este ha variado de los comensales indicados al hacer la reserva.

- Para confirmar la reserva en mesas de más de 8 comensales, será necesario efectuar una entrega a cuenta como señal de 10 € por comensal.
- Política de cancelación aplicable a las mesas de más de 8 comensales:
  - 7 días antes de la celebración del evento, se devolverá el 100% de la señal.
  - 3 días antes de la celebración del evento, se devolverá el 50% de la señal.
  - Menos de 3 días de antelación, no se devolverá la señal.