

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 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
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 Nº2

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.