

MENÚ DE CELEBRACIÓN Nº1

Pudding de cabracho

Surtido de ibéricos
Croquetas de bacalao
Cogollos de Tudela con ventresca
Boletus con huevo a baja temperatura

Entrecôte de ternera
o
Lubina a la provenzal

Tarta de manzana con helado de vainilla

D.O. La Rioja: Ostatu Crianza (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano)

D. O. Rueda: Javier Sanz (Verdejo)

D.O. Cava: Juvé Camps Cinta Púrpura Brut (Xarel.lo, Macabeo, Chardonnay)

Cerveza, refrescos, agua y café

Precio por persona 43€ (I.V.A. incluido)

Condiciones de contratación y reservas:

Se ha de confirmar el día, hora y número de comensales. Para formalizar la reserva, se ha de abonar en concepto de señal un importe de 150€, que será descontado del total de la factura. En caso de cancelación, la señal no será devuelta. Los salones tendrán que ser desalojados a las 18:00 horas en caso de almuerzo y a la 1:00 horas en caso de cenas.

MENÚ DE CELEBRACIÓN **Nº2**

Tartar de corvina

Cecina con virutas de foie
Croquetas de carabinero

Arroz meloso de bogavante

Solomillo de ciervo a la brasa
o
Atún rojo

Filloa con crema pastelera

D. O. Toro: Angelitos Negros (Tinta de Toro)

V.T. Castilla y León: Quinta Apolonia Belondrade (Verdejo)

D.O. Cava: Juvé Camps Cinta Púrpura Brut (Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay)

Cerveza, refrescos, agua y café

Precio por persona 45€ (I.V.A. incluido)

Condiciones de contratación y reservas:

Se ha de confirmar el día, hora y número de comensales. Para formalizar la reserva, se ha de abonar en concepto de señal un importe de 150€, que será descontado del total de la factura. En caso de cancelación, la señal no será devuelta. Los salones tendrán que ser desalojados a las 18:00 horas en caso de almuerzo y a la 1:00 horas en caso de cenas.

MENÚ DE CELEBRACIÓN **Nº3**

Mini-vasito de salmorejo

Surtido de ibéricos
Croquetas de puchero
Micuit de pato con confitura de piquillos
Espárragos trigueros a la plancha

Solomillo de ternera de la Sierra de Guadarrama
o
Bacalao gratinado

Flan de queso

D. O. Ribera del Duero: Antídoto (Tempranillo)

D. O. Alicante: Enrique Mendoza Fermentado en Barrica (Chardonnay)

D.O. Cava: Juvé Camps Cinta Púrpura Brut (Xarel.lo, Macabeo, Chardonnay)

Cerveza, refrescos, agua y café

Precio por persona 48€ (I.V.A. incluido)

Condiciones de contratación y reservas:

Se ha de confirmar el día, hora y número de comensales. Para formalizar la reserva, se ha de abonar en concepto de señal un importe de 150€, que será descontado del total de la factura. En caso de cancelación, la señal no será devuelta. Los salones tendrán que ser desalojados a las 18:00 horas en caso de almuerzo y a la 1:00 horas en caso de cenas.

MENÚ DE CELEBRACIÓN **Nº4**

Barca de achicoria con Cabrales

Cecina con virutas de foie

Croquetas de boletus

Asadillo de pimientos con ventresca

Gambas a la plancha

Paletilla de cordero lechal

o

Merluza de pincho al horno

Milhojas de frambuesa con coulis de frutos rojos

D. O. Ca Priorat: Camins del Priorat (Garnacha, Cabernet Sv, Cariñena y Syrah)

D. O. Rías Baixas: Pazo de Barrantes (Albariño)

D. O. Cava: Gramona La Cuvée Reserva (Xarel.lo, Macabeo, Chardonnay)

Cerveza, refrescos, agua y café

Precio por persona 50€ (I.V.A. incluido)

Condiciones de contratación y reservas:

Se ha de confirmar el día, hora y número de comensales. Para formalizar la reserva, se ha de abonar en concepto de señal un importe de 150€, que será descontado del total de la factura. En caso de cancelación, la señal no será devuelta. Los salones tendrán que ser desalojados a las 18:00 horas en caso de almuerzo y a la 1:00 horas en caso de cenas.

MENÚ DE CELEBRACIÓN **Nº5**

Bloody Mary con brocheta de berberecho

Surtido de ibéricos

Croquetas de puchero

Micuit de pato con confitura de piquillos

Gambas a la plancha

Pulpo a la plancha con cremoso de patata al pimentón

Solomillo de ternera de la Sierra de Guadarrama

o

Lenguado a la plancha

Milhojas de crema y frambuesa

D. O. Ca Rioja: Marqués de Murrieta Reserva (Tempranillo, Garnacha y Mazuelo)

D. O. Chakolí de Biskaia: Itsasmendi 7 (Hondarrabi Zuri, Riesling)

D. O. Cava: Gramona La Cuvée Reserva (Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay)

Cerveza, refrescos, agua y café

Precio por persona 55€ (I.V.A. incluido)

Condiciones de contratación y reservas:

Se ha de confirmar el día, hora y número de comensales. Para formalizar la reserva, se ha de abonar en concepto de señal un importe de 150€, que será descontado del total de la factura. En caso de cancelación, la señal no será devuelta. Los salones tendrán que ser desalojados a las 18:00 horas en caso de almuerzo y a la 1:00 horas en caso de cenas.

MENÚ INFANTIL

Surtido de ibéricos
Croquetas de puchero
Calamares a la andaluza

Solomillo de ternera
o
Chuletas de cordero

Tarta de chocolate

Refrescos

Precio por persona 28€ (I.V.A. incluido)

Condiciones de contratación y reservas:

Se ha de confirmar el día, hora y número de comensales. Para formalizar la reserva, se ha de abonar en concepto de señal un importe de 150€, que será descontado del total de la factura. En caso de cancelación, la señal no será devuelta. Los salones tendrán que ser desalojados a las 18:00 horas en caso de almuerzo y a la 1:00 horas en caso de cenas.