



Menú Grupo N° 1:

Aperitivo

-Entrante (para cada 4 personas)

Coca de Escalibada con Anchoas del Norte.

Chipirones Rellenos de Patata Agria.

Huevos Rotos con Jamón.

-Segundos (a elegir)

Taco de Bacalao sobre Pisto al dente con Muselina de Ajo y Pimentón de la Vera.®

o
Medallones de Solomillo de Cerdo Ibérico asado en su Jugo con Setas de Temporada.

Postre:

Tarta de Frambuesa y Chocolate Blanco.

Bebida: Vino Tinto Crianza o Blanco de Rueda, Cerveza, Refrescos, Agua y Café.

Precio: 41€ por persona (IVA INCLUIDO)



Menú Especial N° 2

Aperitivo

Entrante (para cada 4 personas)

- Surtidos de Ibéricos.
(Lomo, Salchichón, Chorizo y Queso.)
- Lingote de Queso fresco con Anchoas, Pimientos asados y Piparras dulce.
- Tempura de Verduras Naturales con Salsa Tártara (Máximo 50 personas).
- Almejas al Ajillo.

Segundos (a elegir)

Lomo de Dorada Asada con Patatas y Puré del Piquillo.

o

Entrecot de Buey a la Parrilla en su Jugo y Patatas asadas con Ajo y Tomillo.

Postre:

Costrada Casera.

Bebida: Vino Tinto Crianza o Blanco de Rueda, Cerveza, Refrescos, Agua y Café.

Precio: 43 € por persona (IVA INCLUIDO)



Menú Grupo N° 3:

Aperitivo

-Entrante (para cada 4 personas)

Terrina de Foie frío con Membrillo.

Ensalada de Ventresca y Pimientos Asados.

Setas a la Plancha.

-Segundos (a elegir)

Lomo alto de Bacalao Asado a los Ajos Tiernos.

Centro de Solomillo de Buey a la Parrilla con Salsa de Pedro
Ximenez.

Postre:

Bizcocho de Almendras y Miel con Salsa de Chocolate.

Bebida: Vino Tinto Crianza o Blanco de Rueda, Cerveza,
Refrescos, Agua y Café.

Se establece una botella de vino para cada 3 personas.

Precio: 44 por persona (IVA INCLUIDO)



Menú Grupo Nº 4

Aperitivo

-Entrante (para cada 4 personas)

Surtido Ibérico
(Lomo, Salchichón, Chorizo y Queso.)

Langostinos Cocidos Dos Salsas.
Pimientos del Piquillo rellenos de Morcilla y Croquetas de Bacalao.

-Segundos (a elegir)

Merluza en Salsa Verde con Almejas y Gambas.

O

Entrecot de Buey a la Parrilla y Patatas Asadas con Ajo y Tomillo.

Postre:

Tiramisú.

Bebida: Vino Tinto Crianza o Blanco de Rueda, Cerveza,
Refrescos, Agua y Café.

Precio: 45€ por persona (IVA INCLUIDO)



Menú Grupo N° 5:

Aperitivo

-Entrante (para cada 4 personas)

- Surtido de Ibéricos.
(Lomo, Salchichón, Chorizo y Queso.)
- Pimientos del Piquillo rellenos de Morcilla.
- Terrina de Salmón ahumado con mantequilla de Anchoas.
- Ensalada Rústica.
(Ensalada verde con huevos mullido y Panceta crujiente)

-Segundos (a elegir) ®

- Lubina Escalfada a la Pimienta Verde.
- o
- Centro de Solomillo de Buey a la Parrilla con Salsa de Hongos.

Postre:

Semifrío de Coco y Vainilla.

Bebida: Vino Tinto Crianza o Blanco de Rueda, Cerveza, Refrescos, Agua y Café.

Precio: 46€ por persona(IVA INCLUIDO)



Menú Grupo N° 6:

Aperitivo

-Entrante (para cada 4 personas)

Jamón Ibérico de Bellota Lazo.

Foie con Membrillo.

Gambas a la Plancha de Isla Cristina.

-Segundos (a elegir)

Lubina a la Parrilla con Vinagreta de Almejas.

Lechón Confitado a la Miel y Tomillo con Piña Caramelizada.

Postre:

Milhojas de Manzana al calvados con Crema Inglesa de Canela.

Bebida: Vino Tinto Crianza o Blanco de Rueda, Cerveza,
Refrescos, Agua y Café.

Precio: 49€ por persona (IVA INCLUIDO)



Menú Grupo N° 7:

Aperitivo

-Entrante (para cada 4 personas)

Plato de Ibéricos.

(Lomo, Salchichón, Chorizo y Queso.)

Plato de Quesos nacionales.

½ de Bogavante a la Parrilla.

Y

- Cochinito Asado con ensaladas y guarnición de Patatas Panaderas.

Postre:

Semifrío de Chocolate Blanco y Negro.

Bebida: Vino Tinto Crianza o Blanco de Rueda, Cerveza, Refrescos, Agua y Café.

Precio: 51€ por persona (IVA INCLUIDO)



Menú Grupo Nº 8.

-Entrante (para cada 4 personas)

Ibéricos

(Jamón, Lomo, Salchichón, Chorizo y Queso.)

Milhoja de Foie.

-Mariscada cocida (Gambas, Langostinos, Cigalas, Pechos, Buey de mar).

Y

-Asado de cordero con Ensaladas y Patatas Panaderas.

Postre:

Tarta de Queso Fresco con Arándanos.

Bebida: Vino Tinto Crianza o Blanco de Rueda, Cerveza, Refrescos, Agua y Café.

Precio: 54€ por persona (IVA INCLUIDO)



Menú Grupo 9.

-Entrante (para cada 4 personas)

-Plato de Ibéricos. (Lomo, Salchichón, Chorizo y Queso)

-Tempura de Verduras Naturales con Salsa Tártara (Maximo 50 Personas).

-Langostinos Cocidos Dos Salsas

Lomo de Dorada Asada con Patatas y Puré del Piquillo.

Y

-Asado de cordero con Ensaladas y Patatas Panaderas.

Postre:

Tiramisú.

Bebida: Vino Tinto Crianza o Blanco de Rueda, Cerveza, Refrescos, Agua y Café.

Precio: 49€ por persona (IVA INCLUIDO)



MENÚ INFANTIL EVENTOS

Entremeses calientes con ibéricos y queso.

SEGUNDOS A ELEGIR ENTRE:

*Filete empanado con patatas fritas

*Pollo asado con patatas fritas®

*Chuletillas de cordero con patatas fritas

*Merluza a la romana.

POSTRE

Tarta o Helado

Refrescos, zumos, agua...

P.V.P. ~ 36 €



MENÚS COMBINADOS INFANTILES

Nº1

Pechuga de Pollo

Patatas Fritas

Salchichas

Nº2

Filete de Ternera

Croquetas de Pollo

Patatas Fritas

Nº3

Merluza a la Romana

Ensalada Mixta

Nuggets de Pollo

**TODOS LOS MENÚS LLEVAN INCLUIDA UNA BEBIDA Y
POSTRE**

14€