

# MENÚS FAMILIAS Y GRUPOS

A PARTIR DE 4 PAX

*Todos los entrantes incluidos en los menús. Plato principal a elegir de entre las opciones.  
Todos los menús incluyen un surtido de postres artesanos para compartir, café, licor, pan y dos consumiciones de bebida por persona: Rioja, Ribera del Duero, Rueda, cerveza, refresco o agua.*

## MENÚ A

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

Consomé al Jerez

Mix de croquetas de jamón ibérico y quisquillas  
Pulpo a la brasa sobre crema de batata y yema  
Ensalada de anchoas y endivias al Cabrales

### PRINCIPAL A ELEGIR

Chuletillas de lechal a la parrilla  
Entrecot de rubia gallega al grill  
Chipirones al grill con cebolla caramelizada  
Bacalao gratinado sobre crema de espinacas

40€

## MENÚ B

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

Consomé al Jerez

Mix de croquetas de jamón ibérico y quisquillas  
Ensalada de ventresca de bonito y tomate

### PRINCIPAL A ELEGIR

Paella de marisco  
Arroz caldoso con bogavante  
Paletilla de lechal asada  
Solomillo de rubia gallega al grill  
Merluza de pintxo al grill o en salsa verde  
Rape o rodaballo a la bilbaína o al horno

45€

## MENÚ C

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

Consomé al Jerez

Mix de jamón, lomo y queso de oveja D.O.  
Zamburiñas al horno  
Gamba blanca de Huelva a la plancha  
Ensalada de salmón y aguacate

### PRINCIPAL A ELEGIR

Paletilla de lechal asada  
Solomillo de rubia gallega al grill  
Merluza de pintxo al grill o en salsa verde  
Rape o rodaballo a la bilbaína o al horno

50€

## MENÚ COCKTAIL

*Este menú incluye pan y 3 bebidas por persona: Rioja, Ribera del Duero, Rueda, cerveza, refresco o agua.  
Solo incluye café y licor por 45 €*

### TODO INCLUIDO

Taquitos de tortilla española  
Chupito de crema de temporada con crujiente de jamón y platano macho  
Bastones de berenjena a la andaluza con miel de caña  
Mini tosta de ensaladilla de bonito  
Croquetas de jamón ibérico  
Delicias de quisquillas  
Tacos de pulpo a la brasa con crema de boniato y yema de huevo curada  
Volován de escalibada con vidiago y anchoa del Cantábrico  
Patelitos gourmet

30€

### SI QUISIERA AÑADIR

Gamba de huelva a la andaluza con alioli de aguacate  
Jamón, lomo y queso D.O. Extremadura  
Café y licores

45€

## MENÚ INFANTIL

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

Spaghetti alla bolognese  
Crema de calabacín con crutones y queso parmesano

### PRINCIPAL A ELEGIR

Tiras de pollo con salsa de miel y mostaza  
Flamenquín cordobés  
Escalope de ternera  
Delicias de merluza de pintxo a la romana  
Hamburguesa black angus con cebolla caramelizada, tomate, rúcula y brie

25€

*Abrimos los días: 25 de diciembre, 1 de enero y 6 de enero.*

*Salón privado independiente disponible para reservas a partir de 20 comensales.*

*Es posible la elaboración de un menú para celíacos y veganos. Consultar con los camareros.*

911 12 98 86