

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

Tacita de consomé
Mix de croquetas de jamón ibérico y quisquillas
Pulpo a la brasa sobre crema de batata y yema
Ensalada de anchoas y cogollos con vinagreta de 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

37€

MENÚ B

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tacita de consomé
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

42€

MENÚ C

ENTRANTES PARA COMPARTIR

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

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

47€

MENÚ COCKTAIL

*Este menú incluye pan y dos bebidas por persona: Rioja, Ribera del Duero, Rueda, cerveza, refresco o agua.
Solo incluye café y licor por 42 €*

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

42€

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

30€

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