



# MENÚS

DE GRUPO

# NAVIDAD



RESERVAS: 923 21 89 93

# 1 MENÚ

## ENTRANTES AL CENTRO

(1 PLATO CADA 4 PAX)

**APERITIVO INDIVIDUAL:** Cuchara de ensaladilla Doña Pilar

Tabla de surtido de ibéricos: lomo, chorizo y salchichón

Croquetas de jamón ibérico

Pimientos rellenos de carne de rabo de toro

## SEGUNDOS

(A ELEGIR 1 ENTRE PESCADO O CARNE)

### PESCADO

Lomo de dorada de anzuelo a la Bilbaína

Salmón a la plancha con salsa tártara

### CARNE

Extra hamburguesa de solomillo de vaca a nuestro estilo

Carrilleras de ternera en salsa de Oporto

## POSTRE

Tatín de manzana con helado

## BODEGA

Agua + Vino tinto y vino blanco

Tinto: D.O. Rioja Magnum Señorío de Villarrica Crianza

Blanco: D.O. Rueda La Caprichosa (Palacio de Bornos)

CAFÉ y COPA\* (+6€)

*(\*) Bebidas Premium no incluidas*

**42€/PERSONA**  
IVA INCLUIDO

# 2 MENÚ

## ENTRANTES AL CENTRO

(1 PLATO CADA 4 PAX)

**APERITIVO INDIVIDUAL:** Gilda (anchoa, piparra, gordal)

Ensaladilla rusa Doña Pilar con langostino y anchoa

Croquetas de jamón ibérico

Alcachofas con salsa de foie, cítricos y polvo de ibéricos

## SEGUNDOS

(A ELEGIR 1 ENTRE PESCADO O CARNE)

### PESCADO

Merluza o rape negro en salsa verde con gamba y berberechos

Dorada de anzuelo a la Bilbaína

### CARNE

Presa ibérica "Único" de Blázquez a la parrilla

Lingote de cochinillo deshuesado asado a baja temperatura

## POSTRE

Cúpula de yogurt y arándanos

## BODEGA

Agua + Vino tinto y vino blanco

Tinto: D.O. Rioja Magnum Señorío de Villarrica Crianza

Blanco: D.O. Rueda La Caprichosa (Palacio de Bornos)

CAFÉ y COPA\* (+6€)

*(\*) Bebidas Premium no incluidas*

**44€/PERSONA**  
IVA INCLUIDO

# 3 MENÚ

## ENTRANTES AL CENTRO

(1 PLATO CADA 4 PAX)

**APERITIVO INDIVIDUAL:** Crema de boletus con picatostes  
Surtido de ibéricos "Único" de Blázquez con pan cristal  
Micuit de pato con mermelada y tostas melba  
Pimientos rellenos de rabo de toro

## SEGUNDOS

(A ELEGIR 1 ENTRE PESCADO O CARNE)

### PESCADO

Merluza o rape negro en salsa verde con gamba y berberechos  
Dorada de anzuelo a la Bilbaína  
Salmón a la plancha con salsa tártara

### CARNE

Entrecot de res  
Extra hamburguesa de solomillo de vaca a nuestro estilo  
Lingote de cochinillo deshuesado asado a baja temperatura

## POSTRE

Brownie de chocolate

## BODEGA

Agua + Vino tinto y vino blanco  
Tinto: D.O. Ribera del Duero Carmelo Rodero 9 meses  
Blanco: D.O. Rueda José Pariente

CAFÉ y COPA\* (+6€)

*(\*) Bebidas Premium no incluidas*

**46€/PERSONA**  
IVA INCLUIDO

# 4 MENÚ

## ENTRANTES AL CENTRO

(1 PLATO CADA 4 PAX)

**APERITIVO INDIVIDUAL:** Huevo de codorniz con farinato

Jamón Ibérico "Único" de Blázquez con pan cristal

Boletus edulis con huevo campero

Chipirón de costa con cebolla caramelizada y arroz rojo

## SEGUNDOS

(A ELEGIR 1 ENTRE PESCADO O CARNE)

### PESCADO

Rodaballo al horno con verduras baby

Suprema de merluza con crema de marisco

Salmón a la parrilla con salsa tártara

### CARNE

Medallón de solomillo con micuit

Lingote de cochinillo deshuesado asado a baja temperatura

Chuletillas de cabrito lechal a la parrilla

## POSTRE

Torrija al estilo tradicional con helado de turrón

## BODEGA

Agua + Vino tinto y vino blanco

Tinto: D.O. Ribera del Duero Torremilanos Crianza

Blanco: D.O. Rueda José Pariente

CAFÉ y COPA\* (+6€)

*(\*) Bebidas Premium no incluidas*

**52€/PERSONA**  
IVA INCLUIDO

# 5 MENÚ

## ENTRANTES AL CENTRO

(1 PLATO CADA 4 PAX)

**APERITIVO INDIVIDUAL:** Crema de marisco  
Carpaccio de buey con queso parmesano y AOVE  
Anchoa semi salazón con pan cristal  
Berberechos al vapor

## SEGUNDOS

(A ELEGIR 1 ENTRE PESCADO O CARNE)

### PESCADO

Dados de merluza a la Romana, alioli y tártara  
Lubina de anzuelo a la Bilbaína  
Rodaballo al horno con verduras baby

### CARNE

Presa ibérica "Único" de Blázquez a la parrilla  
Lingote de cochinillo deshuesado asado a baja temperatura  
Chuletillas de cabrito lechal a la parrilla

## POSTRE

Lingote de oro negro

## BODEGA

Agua + Vino tinto y vino blanco  
Tinto: D.O. Rioja Muga Crianza  
Blanco: D.O. Rioja Muga blanco

CAFÉ y COPA\* (+6€)

*(\*) Bebidas Premium no incluidas*

**60€/PERSONA**  
IVA INCLUIDO