



MENÚS

DE GRUPO



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