



# MENÚS

DE GRUPO

# NAVIDAD



2023

# 1 MENÚ

APERITIVO INDIVIDUAL: Cuchara de ensaladilla Doña Pilar

## ENTRANTES AL CENTRO

(1 PLATO CADA 4 PAX)

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

Tiramisú

## BODEGA

(1 BOTELLA CADA 4 PAX)

Agua + Vino tinto y vino blanco

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

Blanco: D.O. Rueda Palacio de Bornos

CAFÉ y COPA\* (+6€)

*(\*) Bebidas Premium no incluidas*

**45€/PERSONA**  
IVA INCLUIDO

# 2 MENÚ

APERITIVO INDIVIDUAL: Gilda (anchoa, piparra, gordal)

## ENTRANTES AL CENTRO

(1 PLATO CADA 4 PAX)

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

## POSTRE

Tarta de yogurt y arándanos

## BODEGA

(1 BOTELLA CADA 4 PAX)

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*

**48€/PERSONA**

IVA INCLUIDO

# 3 MENÚ

APERITIVO INDIVIDUAL: Crema de boletus con picatostes

## ENTRANTES AL CENTRO

(1 PLATO CADA 4 PAX)

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

## POSTRE

Oro negro

## BODEGA

(1 BOTELLA CADA 4 PAX)

Agua + Vino tinto y vino blanco

Tinto: D.O. Ribera del Duero Carmelo Rodero 9 meses

Blanco: D.O. Rueda Palacio de Bornos

CAFÉ y COPA\* (+6€)

*(\*) Bebidas Premium no incluidas*

**50€/PERSONA**  
IVA INCLUIDO

# 4 MENÚ

APERITIVO INDIVIDUAL: Huevo de codorniz con farinato

## ENTRANTES AL CENTRO

(1 PLATO CADA 4 PAX)

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

Chuletillas de cabrito lechal a la parrilla

## POSTRE

Torrija al estilo tradicional con helado de turrón

## BODEGA

(1 BOTELLA CADA 4 PAX)

Agua + Vino tinto y vino blanco

Tinto: D.O. Ribera del Duero Torremilanos Crianza

Blanco: D.O. Rueda Palacio de Bornos

CAFÉ y COPA\* (+6€)

*(\*) Bebidas Premium no incluidas*

**56€/PERSONA**  
IVA INCLUIDO

# 5 MENÚ

APERITIVO INDIVIDUAL: Crema de marisco

## ENTRANTES AL CENTRO

(1 PLATO CADA 4 PAX)

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

Chuletillas de cabrito lechal a la parrilla

## POSTRE

Lingote de oro negro

## BODEGA

(1 BOTELLA CADA 4 PAX)

Agua + Vino tinto y vino blanco

Tinto: D.O. Rioja Muga Crianza

Blanco: D.O. Rueda Palacio de Bornos

CAFÉ y COPA\* (+6€)

*(\*) Bebidas Premium no incluidas*

**65€/PERSONA**  
IVA INCLUIDO