



MENÚS

DE GRUPO

NAVIDAD



RESERVAS: 923 21 89 93

1 MENÚ

ENTRANTES AL CENTRO

(1 PLATO CADA 4 PAX)

Ensalada de aguacate

Alcachofas parrilla con salsa Rossini

Pimientos del piquillo rellenos de rabo de toro estofado

SEGUNDOS

(A ELEGIR 1 ENTRE PESCADO O CARNE)

PESCADO

Dorada a la bilbaína.

Salmón a la plancha

CARNE

Cabrito cochifrito

Carrilleras de ternera estofadas al vino tinto

Rabo de toro estofado

POSTRE

Surtido de postres

BODEGA

(1 BOTELLA CADA 4 PAX APROX)

Agua + vino tinto y vino blanco + pan + café

Tinto: Mesta Tinto

Blanco: Mesta Blanco

56€/PERSONA
IVA INCLUIDO

2 MENÚ

ENTRANTES AL CENTRO

(1 PLATO CADA 4 PAX)

Surtido de delicias del cerdo ibérico de bellota
(jamón, lomo, chorizo y salchichón)

Pan cristal con aceite y tomate

Ensalada de canónigos con micuit y jamón de pato

Calamares de potera fritos a la andaluza con ali-oli

SEGUNDOS

(A ELEGIR 1 ENTRE PESCADO O CARNE)

PESCADO

Lubina a la bilbaína

Salmón a la plancha con salsa tártara

Merluza a la plancha con aceite de cebollino

CARNE

Tostón asado al estilo de Castilla

Carrilleras de vaca estofadas

Cabrito cochifrito

POSTRE

Surtido de postres

BODEGA

(1 BOTELLA CADA 4 PAX APROX)

Agua + Vino tinto y vino blanco + pan + café

Tinto: Magnum Señorío de Villarrica

Blanco: Palacio de Bornos, verdejo

65€/PERSONA

IVA INCLUIDO

3 MENU

ENTRANTES AL CENTRO

(1 PLATO CADA 4 PAX)

Jamón ibérico de bellota
Taco de micuit con membrillo y mermelada
Boletus edulis con huevo campero

SEGUNDOS

(A ELEGIR 1 ENTRE PESCADO O CARNE)

PESCADO

Dorada a la bilbaína
Salmón a la plancha con salsa tártara
Merluza a la plancha con aceite de cebollino
Rape a la plancha o en salsa verde con berberechos y gambas

CARNE

Tostón asado al estilo de Castilla
Cabrito cochifrito o paletilla de cabrito asada
Chuleta o entrecot de ternera

POSTRE

Degustación surtido de postres

BODEGA

(1 BOTELLA CADA 4 PAX APROX)

Agua + Vino tinto y vino blanco + pan + café
Tinto: Viña Sastre Roble
Blanco: Beronia Verdejo - D.O. Rueda

70€/PERSONA
IVA INCLUIDO

4 MENÚ

ENTRANTES AL CENTRO

(1 PLATO CADA 4 PAX)

Jamón ibérico de bellota
Pan cristal con aceite y tomate
Boletus con huevo campero
Pimientos rellenos de rabo de toro (un pimiento por persona)

SEGUNDOS

(A ELEGIR 1 ENTRE PESCADO O CARNE)

PESCADO

Lubina a la bilbaína
Salmón a la plancha con salsa tártara
Merluza a la plancha con aceite de cebollino
Delicias de rape negro

CARNE

Tostón asado al estilo de Castilla
Cabrito cochifrito o paletilla de cabrito asada
Entrecot de ternera
Estofado de rabo de toro

POSTRE

Surtidos de postres

BODEGA

(1 BOTELLA CADA 4 PAX APROX)

Agua + Vino tinto y vino blanco + pan + café
Tinto: Señorío de Villarrica Crianza - D.O. Rioja
Blanco: Beronia Verdejo - D.O. Rueda

78€/PERSONA

IVA INCLUIDO