



# MENÚ 1



## Para abrir boca...

-Tosta de humus

## Entradas

Para compartir (cada 4 personas)

-Ensalada de fruta de temporada con vinagreta de frutos rojos

Individual

-Risoto de setas con quinoa y parmesano

## Principales

(uno a elegir)

-Carrillera ibérica a la plancha con pimiento y patata asada al pimentón

-Lubina al horno con patata panadera y ali oli de mazana

## Postre

-Cremoso de yogurt con confitura de frutas

### Condiciones generales:

- Menús de grupos a partir de 4 personas
- El menú incluye pan y dos bebidas\*
- Confirmación de principales con 24 horas de antelación
- Los menús son para mesa completa y el precio por persona.
- Para hacer efectiva la reserva, se solicita un 20% del precio por adelantado
- Adaptamos los platos a intolerancias y alergias avisando con antelación

\*Bebida: Agua, Caña Mahou, Refresco.

Bodega (1 botella por cada 3 comensales)

-Tintos: Tiriñuelo Cepas Viejas/Zuazo Gaston (Rioja)

-Blancos: Alma de Tiriñuelo/Castillo de Benizar (Semidulce)

Reservas: 652 240 840





# MENÚ 2



## Para abrir boca...

-Tosta de escalivada

## Entradas

Para compartir (cada 4 personas)

-Ensalada de pimientos asados con  
cebolla y ajitos crujientes

Individual

-Tartar de aguacate, mango y tomate con soja

## Principales

(uno a elegir)

-Lomo de bacalao al horno con tierra de aceituna  
negra y wakame

-Tataki de lomo ibérico, salsa de frutos rojos  
y escarola

## Postre

-Risoto de chocolate negro con leche de  
almendras y ralladura de naranja

### Condiciones generales:

- Menús de grupos a partir de 4 personas
- El menú incluye pan y dos bebidas\*
- Confirmación de principales con 24 horas de antelación
- Los menús son para mesa completa y el precio por persona.
- Para hacer efectiva la reserva, se solicita un 20% del precio por adelantado
- Adaptamos los platos a intolerancias y alergias avisando con antelación

\*Bebida: Agua, Caña Mahou, Refresco.

Bodega (1 botella por cada 3 comensales)

-Tintos: Abadengo / Marques de Valparaíso (Ribera)

-Blancos: Abadengo malvasía / Monasterio Palazuelos (Verdejo) **Reservas: 652 240 840**





# MENÚ 3



## Para abrir boca...

- Tosta de aguacate y lomo de sardina ahumada

## Entradas

Para compartir (cada 4 personas)

- Carpaccio de bola ibérica sobre romescu  
Individual
- Ensalada de rulo de cabra, langostinos  
y aceite de albahaca

## Principales

(uno a elegir)

- Taco de atún marcado, ensalada de mango  
y salsa de naranja-soja
- Entrecot de ternera lechal ecológico  
con escalivada y boniato horno



## Postre

- Pera rellena de gorgonzola sobre hojaldre y  
helado de vainila con sésamo garapiñado

### Condiciones generales:

- Menús de grupos a partir de 4 personas
- El menú incluye pan y dos bebidas\*
- Confirmación de principales con 24 horas de antelación
- Los menús son para mesa completa y el precio por persona.
- Para hacer efectiva la reserva, se solicita un 20% del precio por adelantado
- Adaptamos los platos a intolerancias y alergias avisando con antelación

\*Bebida: Agua, Caña Mahou, Refresco.

Bodega (1 botella por cada 3 comensales)

-Tintos: Calixto Osiris / Marques de Valparaíso (Ribera)

-Blancos: Perahigos / Castillo de Benizar (semidulce)



Reservas: 652 240 840