



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