



AZO
GUE

D E L I C

MENÚS DE GRUPOS

MENÚ 1

Al Centro

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Ensalada de rúcula con pera caramelizada y
vinagreta de miel

Pimientos del piquillo rellenos de carrillera
ibérica

Plato principal

Arroz meloso de pollo de corral

Segundo a elegir

Taco de presa a la parrilla con guarnición

o

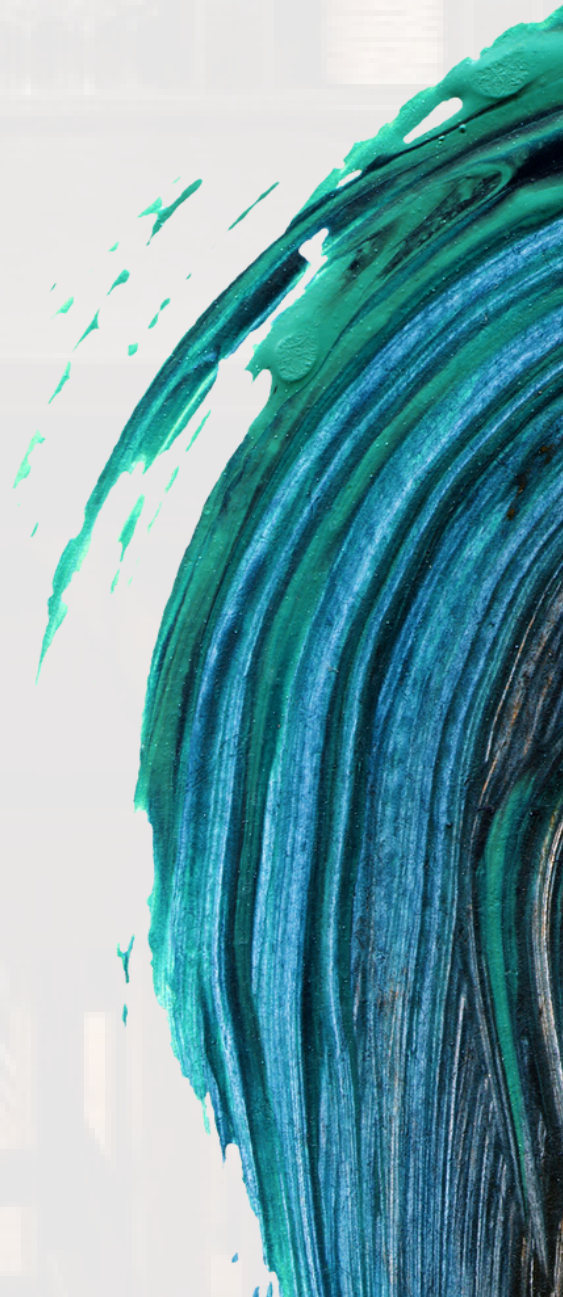
Merluza con gambón al cava

Postre

Tarta de queso a la brasa

45€

Incluye agua mineral, vino y pan



MENÚ 2

Al Centro

Tabla de jamón ibérico con pan cristal

Micuit de pato con mermelada y laca de Oporto

Ensalada de quesos con vinagreta de maracuyá

Plato principal

Crema de marisco

Segundo a elegir

Cochinillo al estilo tradicional con su
guarnición

o

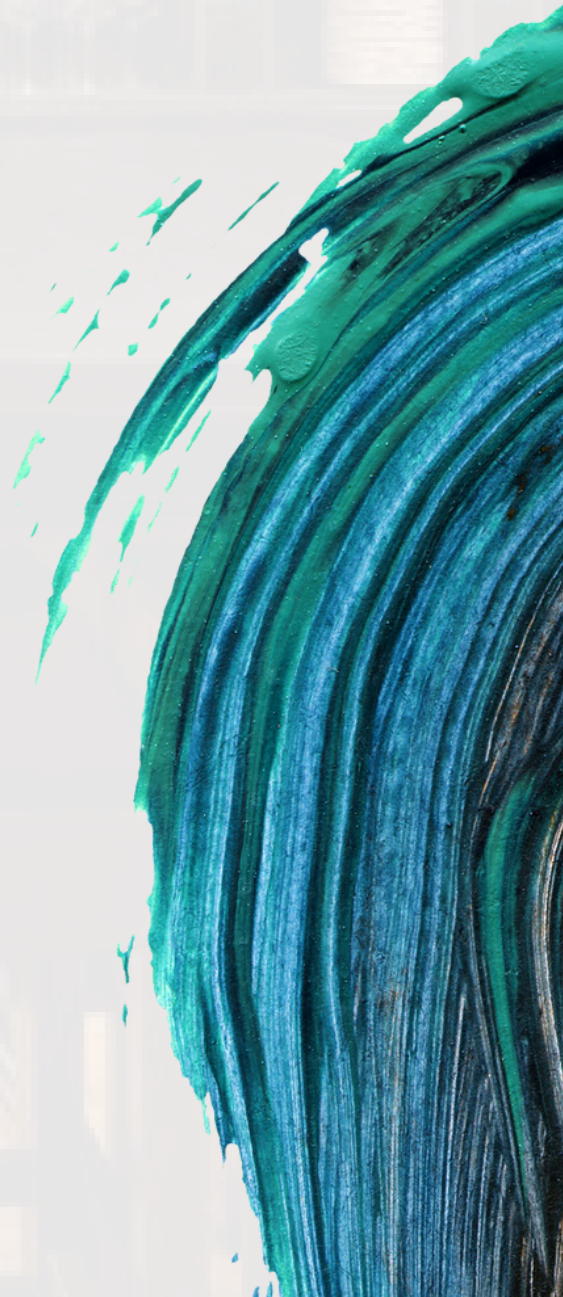
Lubina al horno, con patata machacada al
azafrán

Postre

Gianduja: Tarta de chocolate, avellana y tofee

65€

Incluye agua mineral, vino y pan



A tener en cuenta

- Los menús se servirán a partir de 8 comensales y a mesa completa.
- Una vez confirmada la fecha de la reserva será necesario abonar una señal del 30% del total.
- La fecha límite para la confirmación final del número de comensales será de 48 horas antes.
- Se cobrarán los cubiertos que estén reservados con posterioridad al plazo referido.
- La cerveza y los refrescos no están incluidos en la bodega. El vino es 1 botella para cada 3 personas.
- Se puede ofrecer café y copa (no bebidas premium) con un indremento en el menú de 5€
- Si desean modificar o combinar algún plato o menú pónganse en contacto con nosotros en el 923 62 04 00.