

MENÚS DE GRUPO

CÓCTEL: 35€ por persona (con barra libre 2 horas)

Chupito de salmorejo
Cucurucho de ensaladilla rusa Chantarella
Craquet de foie y mango
Tartaleta de tartar de salmón
Croquetas de jamón
Rollitos de rabo de toro
Cucharita de raviolis de pato con escabeche de miel y piña
Brocheta de pulpo a la gallega
Mini hamburguesa de buey
Tarta San Marcos
Brocheta de frutas y chocolate



MENÚ PARA NIÑOS: 14€ por niño

A compartir
Croquetas caseras de jamón
Tortilla de patata
A elegir entre
Espaguetis o macarrones boloñesa
Pizza
Mini hamburguesas de buey (2 u.) con patatas
Milanesa de ternera
Tarta de chocolate o helado

Los menús incluyen en el precio: una botella de vino blanco o tinto de la casa para cada dos personas o dos consumiciones por persona (cerveza, refresco, agua, etc.), un café o infusión, el pan y el IVA.



MENÚ 1: 28€ por persona

Todo a compartir
Tortilla de patata
Ensalada de tomate del país con aguacate
Alcachofas fritas con salsa romesco
Cazuelita de quesos fundidos con cebolla caramelizada
Pulpo a la brasa con patata revolcona
Lomo de buey (400 gr.) con asadillo de pimientos
Degustación de postres



MENÚ 2: 30€ por persona

Todo a compartir
Carpaccio de calabacín con burrata y salsa pesto
Croquetas de jamón ibérico
Raviolis de pato con escabeche de miel y piña
Cazuelita de callosa la madrileña
Tartar de atún con guacamango
Lagartillo ibérico con patata revolcona
Degustación de postres

MENÚS DE GRUPO

MENÚ 3: 32€ por persona

A compartir

Tortilla de patata con cebolla caramelizada

Ensalada de tomate del país con aguacate

Alcachofas fritas con salsa romesco

A elegir entre

Bacalao confitado con pisto manchego o callos

Chipirones con cebolla confitada

Carrillera de ternera con puré de orejones y aceite de vainilla

Lascas de solomillo con rúcola aliñada y parmesano

Lagartillo ibérico con patata revolcona

Degustación de postres a compartir



MENÚ 5: 44€ por persona

A compartir

Carpaccio de calabacín con burrata y salsa pesto

Socarrat de callos con langostinos

Raviolis de pato con escabeche de miel y piña

Tartar de salmón con compota de tomate

A elegir entre

Caldereta de rape y setas al momento

Merluza de pincho nacional con almejas en salsa verde

Atún vuelta y vuelta con wok de verduras

Cochinillo asado a baja temperatura

Lascas de solomillo con rúcola aliñada y parmesano

Lomo de buey (400 gr.) con asadillo de pimientos

Degustación de postres a compartir



MENÚ 4: 36€ por persona

A compartir

Ensalada cesar de oreja de cerdo y setas de temporada

Croquetas de jamón ibérico

Cazuelita de quesos fundidos con cebolla caramelizada

Chanquetes fritos con huevos camperos y asadillo

A elegir entre

Corvina asada con puré de zanahoria y trigueros

Cachetes de rape con puré de coliflor y ragú de mejillones

Pulpo a la brasa con patata revolcona

Carrillera de ternera con puré de orejones y aceite de vainilla

Rabo de toro estofado con setas de temporada

Lagartillo ibérico con patata revolcona

Degustación de postres a compartir



Los menús incluyen en el precio: una botella de vino blanco o tinto de la casa para cada dos personas o dos consumiciones por persona (cerveza, refresco, agua, etc.), un café o infusión, el pan y el IVA.