



MENÚS DE GRUPOS PARA EMPRESAS, AMIGOS Y LO QUE TÚ QUIERAS... (SIEMPRE A PARTIR DE 8 PERSONAS)

MENÚ 1

ENTRANTES

- .Croquetas de ibérico
- .Ensalada Cesar
- .Risotto de boletus del Jerte
- .Escalibada de bacalao

PESCADO

- .Lomo de salmón con tapenade y tomate concasse

CARNE

- .Pularda rellena de foie y setas

POSTRE

- .Cheesecake con mermelada de cerezas

PVP-32€ IVA INCLUIDO

MENÚ 2

ENTRANTES

- .Tartar de salmón
- .Nuestra ensaladilla de langostinos
- .Arroz meloso de setas y trigueros
- .Canelones de jarrete gratinados

PESCADO

- .Corvina de caña, porrusalda y berberechos

CARNE

- .Costilla de ibérico, agridulce y piña asada

POSTRE

- .Torrija de brioche con helado de vainilla al Bourbon

PVP-36€ IVA INCLUIDO

MENÚ 3

ENTRANTES

- .Carpaccio de pulpo, vinagreta balsámica y caviar
- .Chipirones encebollados con crema ligera de ajo negro
- .Setas de temporada con mollejas de lechal y huevo poché
- .Terrina de foie con garrapiñados

PESCADO

- .Merluza asada con Pack Choi y aceite de almejas

CARNE

- .Solomillo de vaca, compota de reinetas y almendras tostadas

POSTRE

- .Nuestra Tarta de manzana con helado de Yogur

PVP-42€ IVA INCLUIDO

REALIZAMOS MENÚS A MEDIDA DEL CLIENTE

En todos los menús, vino a elegir:
(1 botella por cada 4 comensales)
Atino, D.O. Rueda / Mibal Joven D.O. Ribera del Duero / Condado de Artola Crianza, D.O.

COMO SIEMPRE:
CAFÉ O INFUSIÓN
EN TODOS LOS MENÚS