



MENU I

A compartir

Surtido de ibéricos y queso manchego
Tomate del Chef aliñado con crujientes
Croquetas cremosas de jamón y pollo
Huevos estrellados con chistorra y morcilla

Segundos a elegir

Paella Mixta-Ciega
Lingote de salmón reposado en crema de queso curado y aroma de jamón
Solomillo relleno de boletus al oporto con patata panadera

Postre

Sorbete de mandarina

Bebida

Vino tinto Marques de Zearra "Rioja"
Vino blanco La Seca "Verdejo"
Agua, cerveza o refresco

(2 máx. por persona)

29€



MENU 2

A compartir

Surtido de ibéricos y queso manchego
Mango, nueces y queso de cabra gratinado en ensalada
Alcachofas salteadas con jamón
Buñuelos caseros de bacalao y verduras

Segundos a elegir

Arroz abanda de chipirones y gambas
Lubina a la sal con estofado de boletus y setas
Carrillada ibérica en su jugo con patatas panadera

Postre

Sorbete de mandarina
Café o té con pastas

Bebida

Vino tinto Marques de Zearra "Rioja"
Vino blanco La Seca "Verdejo"
Agua, cerveza o refresco

(2 máx. por persona)

35€



MENU 3

A compartir

Surtido de ibéricos y queso manchego con nueces y uvas
Ensalada de tomate con Ventresca en aceite de oliva virgen
Chipirones de anzuelo a la andaluza con huevitos de codorniz
Carpaccio de boletus con ajada de langostinos

Segundos a elegir

Arroz meloso con pulpo y boletus
Suprema de bacalao al ajillo con gambas y muselina de pimientos
Lomo madurado con patatas rotas encebolladas y pimientos a la brasa

Postre

Surtido de pasteles
Café o té con pastas

Bebida

Vino tinto Marques de Zearra "Rioja"
Vino blanco La Seca "Verdejo"
Agua, cerveza o refresco

(2 máx. por persona)

39€

A compartir

Surtido de ibéricos y queso manchego con nueces y uvas
Tomate y aguacate con burrata fresca de búfala y aroma de albahaca
Gambones de abordo en tempura con matices picantes
Pulpo asado con patatas revolconas

Segundos a elegir

Arroz de bogavante y mariscos (seco o caldoso)
Rape asado al horno con langostinos a la marinera
Solomillo al toque de gorgonzola
con patatas panaderas y trigueros asados

Postres

Surtido de pasteles
Licor y Café o té con pastas

Bebida

Vino tinto Marques de Zearra "Rioja"
Vino blanco La Seca "Verdejo"
Agua, cerveza o refresco

(2 máx. por persona)

46€



MENU INFANTIL

A compartir

Croquetas caseras de jamón y pollo
Calamares a la andaluza

Segundos a elegir

Arroz abanda
Delicias de merluza a la romana con patatas fritas
Hamburguesa de retinto con patatas fritas
Escalopines de ternera con patatas fritas

Postres

Natillas y sorpresa

Bebida

Agua o refresco
(2 máx. por persona)

19€



Observaciones

DETALLES

- **Salón privado equipado para eventos de cualquier tipo con capacidad de 90 personas.**
- **5€ más por persona Barra Libre de bebida durante la comida. TODA LA MESA**
- **12€ más por persona Barra Libre de Copas 1 hora. TODA LA MESA**
- **BAJO PEDIDO: karaoke, piñatas, animación, música e iluminación.**

PREGUNTA: por nuestros menús personalizados.

CONDICIONES

- **Menús a partir de 12 personas.**
- **Salón privado a partir de 40 personas.**
- **RESERVA: mínimo una semana de antelación junto con un 30% del total de la reserva.**
- **MODIFICACIONES: hasta 3 días antes de la reserva.**