

Comenzamos

Chupito de crema de calabaza con lascas de parmesano

A compartir

Surtido de ibéricos y queso manchego con nueces y uvas

Ensaladilla rusa con encurtidos, mayonesa de huevo frito y tejas de jamón

Croquetas caseras de jamón y pollo

Segundos a elegir

Arroz del señoret (marisco y pescado todo limpio)

Lingote de salmón con migas manchegas y pasas

Carrillada de ternera estofada al vino de rioja

Postre

Tarta de queso con arropo de higos

Bebida

Vino tinto Rioja

Vino blanco Rueda

Agua, cerveza o refresco

(2 máx. por persona)

35€

Comenzamos

Chupito de crema de calabaza con lascas de parmesano

A compartir

Surtido de ibéricos y queso manchego con nueces y uvas

Croquetas caseras de jamón y pollo

Calamarcitos a la andaluza

Alcachofa en flor con rúcula y cherrys asados

Segundos a elegir

Arroz meloso de chipirones, ajetes y gambas

Lubina a la bilbaína con tempura de gambones

Entrecotte de vaca con patatas y pimientos del padrón

Postre

Tarta de queso con arropo de higos

Bebida

Vino tinto Rioja

Vino blanco Rueda

Agua, cerveza o refresco

(2 máx. por persona)

40€

Comenzamos

Chupito de crema de calabaza con lascas de parmesano

A compartir

Surtido de ibéricos y queso manchego con nueces y uvas

Milhoja de tomate con ventresca del cantábrico

Alcachofa en flor y puntilla en fritura

Gambones en tempura

Segundos a elegir

Arroz meloso con gambones, sepia y almejas de carril

Bacalao en salsa de albariño con almejas

Solomillo de vaca gallega con patatas rotas encebolladas y padrón

Postre

Torrija de dulce de leche con helado de turrón

Bebida

Vino tinto Rioja

Vino blanco Rueda

Agua, cerveza o refresco

(2 máx. por persona)

48€

MENU INFANTIL

A compartir

Croquetas caseras de jamón y pollo

Calamares a la andaluza

Segundos a elegir

Arroz abanda

Escalope de pollo con patatas fritas

Postres

Natillas

Bebida

Agua o refresco

(2 máx. por persona)

23€

Observaciones

- **Salón privado equipado para eventos de cualquier tipo con capacidad de 60 personas.**

- **BAJO PEDIDO: piñatas, animación, música e iluminación.**

También puedes personalizar tu menú

CONDICIONES

- **Menús a partir de 12 personas.**
- **Salón privado a partir de 40 personas.**
- **RESERVA: mínimo una semana de antelación junto con un 50% del total de la reserva.**
- **MODIFICACIONES: hasta 3 días antes de la reserva.**
- **BARRA LIBRE bebidas a mesas completas una vez sentados 8€ persona (excepto copas)**