

# MENÚS ESPECIALES

PARA LOS BUENOS MOMENTOS (MÍNIMO 10 PAX)

2018

## Menú 1

Ensalada de langostinos, mango y corazón  
de vieira con vinagreta de tomate

Puerro relleno de brunoise  
de gambas y setas  
gratinadas con morney

Bacalao asado  
sobre crema de calabaza  
y arroz negro

Carrillera de ternera  
en coctel de setas y  
calamar de tierra frito

Milhojas de hojaldre  
tostado con crema pastelera

Café

Vino de Rioja crianza ó Ribera joven  
Agua mineral

38 €

## Menú 2

Ensalada de brotes verdes, parmesano,  
anchoas y jamón de pato

Taco de panceta Ibérica  
con langostinos, setas y caldo  
azafranado de garbanzos

Tronco de lubina con pisto  
y mayonesa de ajo negro

Rueda de cordero  
en su jugo con patata  
y cebolletas francesas

Dado de leche frita, crema de arroz  
y quenelle helado

Café

Vino de Rioja crianza ó Ribera joven  
Agua mineral

38 €

## Menú 3

Capricho de aguacate  
con salmón marinado al eneldo

Virutas de jamón con langostinos  
especiados, almendras y crema de espárragos

Lomo de merluza asado, fondo  
de escalibada y txangurro gratinado

Tataki de entrecot de vaca, milhojas  
de patata y panceta ibérica en salsa de manzana

Torrija de pan brioche tostada  
con crema de vainilla y sopita de chocolate

Café

Vino de Rioja crianza ó Ribera joven  
Agua mineral

40 €

## Menú 4

Ensalada de brotes verdes  
con vieira, gambas y vinagreta de tomate  
de kumato y aguacate

Alcachofas baby con langostinos  
salteados y crema fina de puerros

Cocochas de bacalao al pilpil  
con crujiente de jamón ibérico

Solomillo de ternera al Pedro Ximenez

Canelón crujiente de frutas, crema de regaliz  
y quenelle helado de arroz con leche

Café

Vino de Rioja crianza ó Ribera joven  
Agua mineral

42 €

# MENÚS ESPECIALES

PARA LOS BUENOS MOMENTOS (MÍNIMO 10 PAX)

2018

## Menú 5

*Lardones de Salmón ahumado, lechugas de colores, mayonesa de mostaza y cebolla frita*

*Arroz con Bogavante sobre regaña de pan crujiente con algas*

*Lomos de dorada al vapor, vino oloroso y berberechos*

*Perdiz roja estofada con cama de patata, zanahoria frita y setas*

*Canutillo de hojaldre relleno de crema pastelera, hilos de chocolate y quenelle helado*

*Café*

*Vino de Rioja crianza ó Ribera joven  
Agua mineral*

45 €

## Menú 6

*Brotos de lechugas de colores, dados de tomate, pipa de calabaza, gambas al vapor y micuit de pato*

*Timbal de pulpo con cremoso de patata, aceite arbequino y pimentón de la vera*

*Lazos de lenguado con langostinos y trigueros silvestres en salsa de cava*

*Solomillo de vaca sobre salsa de frambuesa, cebollitas francesas y patata puente*

*Borrachin de bizcocho tostado, crema de chocolate al aroma de baileys*

*Café*

*Vino de Rioja crianza ó Ribera joven  
Agua mineral*

45 €



## Sobre los menús

El número mínimo de comensales para poder elegir un menú es de 10 personas.

Todo el grupo deberá comer el mismo menú.

Se deberá notificar al restaurante la elección del menú al menos 5 días antes de la fecha del evento

Cualquier cambio en los menús debe consultarse y notificarse al realizar la elección del menú.

Disponemos de platos aptos para personas celiacas y vegetarianas.

Adaptamos los menús a cualquier tipode alergia o intolerancia (comentar al realizar la reserva).

Corresponde una botella de vino para cada tres personas, no se incluyen refrescos o cerveza.