

# MENÚ GRUPOS

MENÚS ESPECIALES PARA LOS BUENOS MOMENTOS

## -MENÚ 1-

### OLLA PODRIDA

con alubia roja de ibeas,  
tocino, pata, oreja, costilla,  
relleno, morcilla y chorizo

### TARTA DE HOJALDRE CASERA

con hilos de chocolate

### CAFÉ

Tinto de la Rioja o Ribera del Duero  
y agua mineral

28€

## -MENÚ 2-

### PISTO MANCHEGO

con huevo de balneario y serrín de jamón

### RISOTTO DE SETAS Y GAMBAS y teja de queso crujiente

- ó -

### ALUBIAS ROJAS DE IBEAS

### TRONCO DE CORVINA sobre salsa marisquera y verduras crujientes

- ó -

### ENTRECOT DE VACA con patatas y pimientos de guernica

### POSTRE CASERO

### CAFÉ

Tinto de la Rioja o Ribera del Duero  
y agua mineral

28€

## -MENÚ 3-

### TIMBAL DE BACALAO

en confitura de tomate  
y mayonesa de oliva negra

### CANELONES DE TXANGURRO

gratinados

### MEDALLONES DE RAPE ALBARDADO

con panceta ibérica, tinta de calamar  
y espagueti de calabacín

- ó -

### CARRILLERAS DE PATA NEGRA

guisadas con galleta de patata  
y panceta ibérica

### POSTRE CASERO

### CAFÉ

Tinto de la Rioja o Ribera del Duero  
y agua mineral

33€

## -MENÚ 4-

### REGAÑA DE JAMÓN Y CECINA con sus dados de tomate regada con aceite de tomillo

### BASTONES DE VERDURAS ALDENTES con colas de langostinos rizados en salsa de cava

### COCA DE HOJALDRE con panceta ibérica, boletus edulis y lomo de lenguado, gratinado con ali-oli

### SOLOMILLO DE VACA EN SALSA de cerveza tostada y bastones de patata puente

### TARTA CASERA

### CAFÉ

Tinto de la Rioja o Ribera del Duero  
y agua mineral

36€

## -MENÚ 5-

PERLAS CREMOSAS DE MORCILLA  
*en crema de coliflor y serrín de chorizo*

ENSALADA DE PIMIENTOS  
*con boquerones marinados y cremita  
de vinagre de modena*

ALUBIAS ROJAS DE IBEAS

CORDERO LECHAL ASADO  
*con ensalada verde*

POSTRE CASERO

CAFÉ

*Tinto de la Rioja o Ribera del Duero  
y agua mineral*

38€

## -MENÚ 7-

LINGOTE DE MICUIT DE PATO  
*membrillo de manzana, royal  
del bosque y pan de pasas*

TENTÁCULO DE PULPO A LA PLANCHA  
*con mayonesa de ajo negro*

RAVIOLI DE PANCETA IBÉRICA  
*relleno de mar con su coral de cigala*

MERLUZA A LA GALLEGA  
*puré de patata y langostinos rizados*

- ó -

TATAKI DE ENTRECOT SALSA DE OPORTO  
*patata puente y lágrima de pimiento*

TARTA DE HOJALDRE CASERA

CAFÉ

*Tinto de la Rioja o Ribera del Duero  
y agua mineral*

40€

## -MENÚ 6-

ENSALADA DE LECHUGAS DE COLORES  
*con ventresca, pimiento rojo y su caviar  
de anchoa al perfume de Jeréz*

ESPÁRRAGOS RELLENOS  
*de verduras gratinadas con queso*

POPIETAS DE LENGUADO  
*relleno de gambas y salsa de cava*

TIMBAL DE RABO GUISADO  
*con patata panadera y setas*

TARTA DE HOJALDRE  
*con crema pastelera*

CAFÉ

*Tinto de la Rioja o Ribera del Duero  
y agua mineral*

40€

## -MENÚ 8-

ENSALADA DE CORAZÓN DE VIEIRA  
*con langostinos en mayonesa de mostaza*

TIMBAL DE PULPO CON CREMOSO DE PATATA,  
*aceite arbequino y pimentón de la vera*

NATILLAS DE FOIE,  
*boletus y ralladura de trufa*

MEDALLONES DE RAPE ALBARDADO  
*con panceta ibérica,  
espárrago y salsa marisquera*

- ó -

SOLOMILLO DE VACA  
*con guarnición y salsa frambuesa*

LINGOTE DE BIZCOCHO TOSTADO,  
*crema de chocolate y aroma de bayleis*

CAFÉ

*Tinto de la Rioja o Ribera del Duero  
y agua mineral*

42€

## SOBRE LOS MENÚS

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

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

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 tipo de alergia o intolerancia (comentar al realizar la reserva).