

MENÚ GRUPOS

MENÚS ESPECIALES PARA LOS BUENOS MOMENTOS

2017

-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).