



MENU DE GRUPO

NOCHES

Abierto para grupos a partir
de 15 personas con menú cerrado

Para toda la mesa

RESTAURANT L'OBRA

Menú de 33€

Para picar al centro de la mesa

Tabla de embutidos ibéricos y pan con tomate
Ensalada mezclum con virutas de queso de cabra, frutos secos y
vinagreta de miel
Pinchos moruno de pollo a la brasa con salsa de yogurt
Croquetas caseras con mayonesa de mostaza

Segundo a elegir

Suprema de salmón al horno con salsa de mostaza antigua
o
Costillar de cerdo duroc cocinada a baja temperatura y terminado
en el horno de carbón glaseado con salsa americana
o
Hamburguesa casera de vaca madurada (picada y madurada por
nosotros) con lechuga, tomate y queso cheddar

Postre

Espuma de arándanos con crumble

INCLUYE UNA BOTELLA DE AGUA Y VINO CADA TRES PERSONAS

Condiciones:

Para confirmar la reserva, tendrá que abonar una paga señal de 10% .
En caso de existir alguna baja se tendrá que avisar con un día de
antelación, en caso contrario se cobrará el 50% del menú.

*Decir los segundos con unos días de antelación.

Menú de 40€

Para picar al centro de la mesa

Tabla de jamón ibérico y pan con tomate

Escalibada con anchoas

Tartar de salmon con mango y cremoso de aguacate

Delicias de queso brie con salsa de tomate asado y vinagreta de miel

Segundo a elegir

Filetes de lubina confitado en aceite de hierbas con espinacas

o

Lomo bajo de Novillo Argentino a la brasa con patata asada

o

Canelon XXL de pato con bechamel de ceps con virutas de foie

Postre

Brownie de chocolate blanco y pistachos

INCLUYE UNA BOTELLA DE AGUA Y VINO CADA TRES PERSONAS

Condiciones:

Para confirmar la reserva, tendrá que abonar una paga señal de 10% .

En caso de existir alguna baja se tendrá que avisar con un día de antelación, en caso contrario se cobrará el 50% del menú.

*Decir los segundos con unos días de antelación.

Menú de 55€

Para picar al centro de la mesa

Tabla de jamón ibérico y pan con tomate
Salmón ahumado con espuma de queso
Tartar de gambas con cremoso de aguacate
Buñuelos de bacalao con allioli de romesco

Segundo a elegir

Cochinillo tradicional de Segovia

o

Rodaballo a la donostiarra

o

Pierna de lechazo a baja temperatura 18 horas y acabada en horno de carbón

Postre

Tarta de queso con coulis de arándanos

INCLUYE UNA BOTELLA DE AGUA Y VINO CADA TRES PERSONAS

Condiciones:

Para confirmar la reserva, tendrá que abonar una paga señal de 10% .
En caso de existir alguna baja se tendrá que avisar con un día de antelación, en caso contrario se cobrará el 50% del menú.

*Decir los segundos con unos días de antelación.