



MENU CLASICO

Entrantes

(1 ración cada 4 comensales)

- *Pan horneado con alioli de remolacha y tomate al romero
- *Tomate trinchado a la pericana de bacalao con mollitas y queso curado
- *Medallón de queso de cabra templado al dulce de fresa con polvo de kikos
- *Crepe de merluza y brócoli con queso crema
- *Lacón al horno con patatas y padrón

Al Centro

(1 pincho por persona al centro)

- *Pincho de solomillo cerdo con salsa de mostaza, miel y champiñones acompañado de tempura de verduritas

Postres al Centro:

Torrija calentita con crocanti,
Tarta de queso y galleta con pipas y
Tarta de oreo y chocolate negro con
sirope de fresa.

Café o Infusión

Toda la Bebida Incluida

Sangría, Cerveza, Refrescos, Agua...
Y Máximo 1 Bot vino por cada 3 personas.

Precio 22,50 € por Persona

MENU VERSATIL

Entrantes

(1 ración cada 4 comensales)

- *Pan horneado con alioli de remolacha y tomate al romero
- *Ensalada de canónigos, queso cabra y frutos secos
- *Camembert horneado con verduritas, dulce de tomate y aceite de albahaca
- *Pastel de morcilla con picado de cacahuete y cebolla caramelizada
- *Papas chips a la strogonoff de setas

Plato Principal

(A elegir entre...)

- *Solomillo cerdo con salsa de mostaza, miel y champiñones
- *Pastel de salmón con patata, bacón, bechamel y queso
- *Arroz Campero (por encargo), de embutido de pino al tomillo

Postres al Centro:

Torrija calentita con crocanti,
Tarta de queso y galleta con pipas y
Tarta de oreo y chocolate negro con
sirope de fresa.

Café o Infusión

Toda la Bebida Incluida

Sangría, Cerveza, Refrescos, Agua...
Y Máximo 1 Bot vino por cada 2 personas.

Precio 27,00 € por Persona

MENU SUPREMO

Entrantes

(1 ración cada 4 comensales)

- *Pan horneado con alioli de remolacha y tomate al romero
- *Pastel de merluza y gambas
- *Pata de pulpo a la crema de ñora
- *Volcán queso de cabra con dulce de fresa y polvo de kikos
- *Pincho de embutido de pino caliente con patatitas

Plato Principal

(A elegir entre...)

- *Carrillada de ternera al vino tinto sobre parmentiere de trufa negra
- *Bacalao al alioli de berenjena
- *Arroz Campero (por encargo), de embutido de pino al tomillo
- *Arroz bacalao y verduras (por encargo) (1 variedad de arroz por mesa)

Postres al Centro:

Torrija calentita con crocanti,
Tarta de queso y galleta con pipas y
Tarta de oreo y chocolate negro con
sirope de fresa.

Café o Infusión

Toda la Bebida Incluida

Sangría, Cerveza, Refrescos, Agua...
Y Máximo 1 Bot vino por cada 2 personas.

Precio 32,00 € por Persona

- Menús mínimo 4 personas - A mesa completa - No se Comparten
- Una variedad de menú por mesa
- Bebida incluida desde que esta la mesa completa y hasta el último plato antes del postre
- Todas las bebidas antes de la comida se abonan en barra
- Adaptamos todos los menús a vegetarianos, veganos, celíacos, intolerantes lactosa o cualquier otra intolerancia. Se ruega comunicar con antelación para poder dar un mejor servicio y más adecuado.