



MENÚS DE GRUPO

2021





MENÚ 32€

APERITIVO

DUMPLING DE POLLO FRITO CON KABAYAKI

AL CENTRO

ENSALADA DE PATO Y NARANJA

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

PESCADO

BACALAO AL PILPIL IBÉRICO CON CREMA DE PIMIENTOS ASADOS

CARNE

CARRILLERA DE CERDO GUISADA CON CREMA DE PATATA FRITA

POSTRE

TARTA DE QUESO

BODEGA

BLANCO OINOZ VERDEJO (MATARROMERA) / NOVIO PERFECTO / LA NOVIA IDEAL

TINTO RIBERA DEL DUERO LA PLANTA (ARZUAGA)

1 BOTELLA x 3PAX



MENÚ 35€

APERITIVO

CROQUETA DE JAMON IBERICO BLAZQUEZ

AL CENTRO

DUMPLING DE POLLO FRITO CON KABAYAKI

RISSOTO A LA CARBONARA CON PRESA A BAJA TEMPERATURA

PESCADO

LUBINA A LA ANDALUZA CON ALI OLI DE LIMA

CARNE

SOLOMILLO IBÉRICO CON PARMENTIER Y SALSA DE OPORTO

POSTRE

TARTA DE QUESO

BODEGA

BLANCO OINOZ VERDEJO (MATARROMERA) / NOVIO PERFECTO / LA NOVIA IDEAL

TINTO RIBERA DEL DUERO LA PLANTA (ARZUAGA)

1 BOTELLA x 3PAX



MENÚ 38€

APERITIVO

CROQUETAS DE JAMÓN

AL CENTRO

STEAK TARTAR DEL SASTRE

TEMPURA DE LANGOSTINOS Y VERDURAS

PESCADO

MERLUZA CON BISQUET DE GAMBAS

CARNE

SECRETO IBERICO CON PATATA DE TORTILLA Y MOJO CANARIO

POSTRE

TARTA DE QUESO

BODEGA

BLANCO OINOZ VERDEJO (MATARROMERA) / NOVIO PERFECTO / LA NOVIA IDEAL

TINTO RIBERA DEL DUERO LA PLANTA (ARZUAGA)

1 BOTELLA x 3PAX



MENÚ 42€

APERITIVO

CROQUETA DE JAMON

AL CENTRO

HUEVOS ROTOS CON CARABINERO

ALCACHOFAS EN TEMPURA CON SALSA TARTARA

PESCADO

RODABALLO ASADO, SALSA VIZCAINA Y CHIPS DE PATATA

CARNE

SOLOMILLO DE TERNERA, PARMENTIER TRUFADA Y SETA GUISADA

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE VALRHONA

BODEGA

BLANCO OINOZ VERDEJO (MATARROMERA) / NOVIO PERFECTO / LA NOVIA IDEAL

TINTO RIBERA DEL DUERO LA PLANTA (ARZUAGA)

1 BOTELLA x 3PAX



TUDO AL CENTRO **34€**

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (APERITIVO)



ENSALADA DE BURRATA CON TOMATE ASADO Y ALBAHACA



ARROZ DEL MAR CON CANGREJO DE CAPAZARÓN BLANDO



PULPO ASADO CON PATATAS MENEADAS



RABO DE TORO CON PARMENTIER DE PATATA



TARTA DE QUESO CON HELADO DE FRESA

BODEGA

BLANCO OINOZ VERDEJO (MATARROMERA) / NOVIO PERFECTO / LA NOVIA IDEAL

TINTO RIBERA DEL DUERO LA PLANTA (ARZUAGA)

1 BOTELLA x 3PAX



TODO AL CENTRO **38€**

DUMPLING DE POLLO FRITO CON KABAYAKI



STEAK TARTAR DEL SASTRE



HUEVOS ROTOS CON CARABINERO



ARROZ AL HORNO CON CHULETA DE VACA



SECRETO IBÉRICO CON MOJO PICON CANARIO



TORRIJA A LA FRANCESA CON TOFFE DE BAILEYS Y HELADO DE YOGURT BULGARO

BODEGA

BLANCO OINOZ VERDEJO (MATARROMERA) / NOVIO PERFECTO / LA NOVIA IDEAL

TINTO RIBERA DEL DUERO LA PLANTA (ARZUAGA)

1 BOTELLA x 3PAX



MENÚ DEL SIBARITA **45€**

APERITIVOS

ANCHOA LOPEZ SERIE ORO PREMIUM CON PAN CRISTAL Y MANTEQUILLA

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO BLAZQUEZ

AL CENTRO

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA BLAZQUEZ

HUEVOS ROTOS CON CARABINERO

PATA DE PULPO CON PATATAS MENEADAS

A ELEGIR → *ARROZ AL HORNO CON CHULETA DE VACA* **O** *TARTAR DE ATUN ROJO CON GUACAMOLE*

ENTRECOT DE TERNERA DE LA VALMUZA CON SUS PATATAS

POSTRE

TORRIJA A LA FRANCESA, TOFFE DE BAILEYS Y HELADO DE YOGURT BULGARO

INCLUYE AGUA Y PAN



CONDICIONES GENERALES

- TODOS LOS MENÚS CONSTAN DE ENTRANTES AL CENTRO PARA COMPARTIR. PESCADO, CARNE Y POSTRE SERÁN DE MANERA INDIVIDUAL.
- LOS MENÚS DEBERÁN CONFIRMARSE CON 48 HORAS DE ANTELACIÓN.
- MENÚS VÁLIDOS PARA GRUPOS DE 4 PERSONAS MÍNIMO.
- SOLO PODRÁ ELEGIRSE UN MENÚ POR GRUPO.
- PARA GRUPOS DE MÁS DE 10 PERSONAS, LA DIRECCIÓN PODRÁ SOLICITAR EL 50% EN CONCEPTO DE SEÑAL A DESCONTAR DEL PRECIO FINAL.
- CAFÉ, CHUPITOS, LICORES Y DESTILADOS NO ESTÁN INCLUIDOS EN LOS MENÚS.
- EN CASO DE INTOLERANCIAS. ALERGIAS U OTRA POSIBLE MODIFICACIÓN, DEBERÁN CONSULTAR PREVIAMENTE CON LA DIRECCIÓN.
- TODOS LOS MENÚS INCLUYEN PAN Y AGUA.
- TODOS LOS MENÚS SON POR COMENSAL E INCLUYEN IVA.
- TODAS LAS RESERVAS QUE LLEVEN ALGUNO DE ESTOS MENÚS, DEBERÁN SER CONFIRMADOS VÍA EMAIL O TELÉFONO. NO SE ACEPTARÁN MENÚS CON RESERVA POR LA PÁGINA WEB.
- PARA GARANTIZAR EL SERVICIO ADECUADO A TODOS LOS CLIENTES, SE RUEGA PUNTUALIDAD A LA HORA FIJADA.