

MENUS COMUNIONES

2024



MENU 1

ENTRADAS A COMPARTIR

Presa de lomo ibérico con aceite de romero

*Pulpo en finas lonchas sobre mayonesa de cangrejo y
pimentón de la vera ahumado*

Croquetas de rabo de toro sobre salsa de foie

Ensaladilla rusa de marisco

SEGUNDOS A ELEGIR:

Lagarto de cerdo ibérico a la parrilla de carbón natural

Solomillo de ternera a la parrilla de carbón

Carrilleras ibéricas al vino goloso

Ó

Bacalao al horno con ajos tostados

*Lubina a la parrilla sobre crema de alcachofas y boletus
edulis*

Pescado de mercado

Surtido de postres

*El menú incluye agua mineral, vino Rioja D.O. , café, refrescos
y cerveza (no incluida cerveza de botella)*

**Bebida incluida exclusivamente durante la comida o cena*

No incluida bebida de barra o espera en el salón

Precio 50 Eur/per

MENU 2

ENTRADAS A COMPARTIR

*Burrata sobre salmorejo cordobés con tomate Cherokee y
albahaca fresca*

Croquetas cremosas de boletus y langostinos

Huevos de caserío rotos con jamón ibérico y foie fresco

*Pulpo en finas lonchas sobre mayonesa de cangrejo y pimentón
de la Vera ahumado*

SEGUNDO A ELEGIR

Rabo de toro estofado con virutas de foie fresco

Solomillo de vaca vieja a la parrilla (45 días de maduración)

Ó

Tataki de atún rojo con teriyaki

Pescado de mercado

.....

Surtido de postres a compartir

*El menú incluye agua mineral, vino rioja crianza, café, refrescos y cerveza (no
incluida cerveza de botella)*

**Bebida incluida exclusivamente durante la comida o cena*

No incluida bebida de barra o espera en el salón

Precio 54 Eur/per

MENU 3

ENTRADAS A COMPARTIR

Tabla de jamón ibérico y queso manchego

Tomate Cherokee con ventresca de atún y anchoas de Santoña

Croquetas de boletus edulis y trufa

Pulpo en finas lonchas sobre mayonesa de cangrejo y pimentón de la Vera ahumado

SEGUNDO A ELEGIR

Entrecot de vaca al carbón de encina

Pierna de cabrito deshuesada al aroma de romero

Tataki de vaca vieja (45 días de maduración) a la parrilla de carbón sobre puré trufado y mostaza antigua

Solomillo de vaca vieja a la parrilla (45 días de maduración)

Ó

Rape de tripa negra a la parrilla con ajos tostados

Pescado de mercado

Tataki de atún rojo con teriyaki

.....

Surtido de postres a compartir

El menú incluye agua mineral, vino rioja crianza, café, refrescos y cerveza (no incluida cerveza de botella)

**Bebida incluida exclusivamente durante la comida o cena*

No incluida bebida de barra o espera en el salón

PRECIO POR PERSONA 60 EUR

MENU "INFANTIL"

ENTRADAS A COMPARTIR

Surtido de embutidos ibéricos

Juliana de chipirón frito

Croquetas cremosas de jamón ibérico

SEGUNDO A ELEGIR

Hamburguesa de ternera con patatas fritas

Chuletillas de lechal a la parrilla

Medallones de solomillo de ternera a la parrilla

Guarnición -patatas fritas

Postre:

Helado

El menú incluye agua mineral y refrescos

**Bebida incluida exclusivamente durante la comida o cena*

No incluida bebida de barra o espera en el salón

PRECIO 32 EUR / NIÑO menor de 14 años

*EXISTEN FICHAS DE PRODUCCION CON
INFORMACION DE SUSTANCIAS O
PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O
INTOLERANCIAS, SEGÚN REGLAMENTO
1169/2011*

*QUEDA PROHIBIDO EL USO DE CONFETIS O
SIMILARES DENTRO DEL
ESTABLECIMIENTO, EN CASO CONTRARIO
PUEDE OCASIONAR GASTOS ADICIONALES.
ASI MISMO QUEDA PROHIBIDO EL USO DE
BENGALAS O PETARDOS*

