

## *MENUS EVENTOS 2022*

### *MENU SENDERUELA*

*Croquetas cremosas de boletus edulis y trufa negra*

*Pulpo en finas lonchas sobre mahonesa de cangrejo y pimentón ahumado*

*Tomate de temporada aliñado con ventresca de atún*

*Coccote de huevos poché trufados con saute de boletus edulis*

*Segundo plato a elegir:*

*Rabo de toro estofado con virutas de foie fresco*

*Solomillo de ternera a la parrilla de carbón con salsa de pimienta rosa*

*Carrilleras ibéricas al vino goloso*

*Ó*

*Bacalao al horno con ajos tostados*

*Lomo de lubina a la parrilla con salteado de tirabeques y ajos*

*tostados Pescado de mercado*

*.....*

*Surtido de postres al centro*

*.....*

*El menú incluye, café, Agua mineral, Vino Rioja Cza*

*46 € por persona (IVA incluido)*

*refrescos y cerveza (no incluida cerveza de botella)*

*\*BEBIDA INCLUIDA EXCLUSIVAMENTE DURANTE LA COMIDA/  
CENA\*NO INCLUIDA LA BEBIDA DE BARRA Y ESPERA EN EL  
SALON*

*MENU "BOLETUS EDULIS"*

*Entradas a compartir*

*Flor de alcachofa natural confitada con lascas de jamón ibérico y aceite de trufa blanca (plato según temporada)*

*Pulpo en finas lonchas sobre mahonesa de cangrejo y pimentón ahumado*

*Croquetas cremosas de rabo de toro*

*Ensalada de aguacate y gamba blanca pelada sobre salmorejo cordobés*

*Segundo plato a elegir:*

*Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de trufa y boletus*

*Rabo de toro estofado con virutas de foie fresco*

*Pierna de cabrito deshuesada al aroma de romero*

*ó*

*Lubina rellena de marisco al hojaldre*

*Pescado de mercado*

*.....*

*Surtido de postres al centro*

*.....*

*El menú incluye, café, Agua mineral, Vino Rioja Cza*

*49€ por persona (IVA incluido)*

*Refrescos y Cervezas (no incluida cerveza de botella)*

*\*BEBIDA INCLUIDA EXCLUSIVAMENTE DURANTE LA COMIDA/  
CENA\*NO INCLUIDA LA BEBIDA DE BARRA Y ESPERA EN EL  
SALON*

## *MENU "TROMPETA NEGRA"*

### *Entradas a compartir:*

*Calamar fresco de potera a la parrilla con ajo y vino blanco*

*Croquetas cremosas de bolets edulis y langostinos*

*Tomate de temporada con anchoas de Santoña y ajos tiernos*

*Cecina de buey con bucles de foie fresco y pimienta de Sechuan*

### *Segundo plato a elegir:*

*Entrecot de vaca al carbón de encina*

*Pierna de cabrito deshuesada al aroma de romero*

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

*Ó*

*Rape de tripa negra a la parrilla con ajos tostados*

*Pescado de mercado*

*.....*

### *Surtido de postres al centro*

*El menú incluye café, Agua mineral, Vino Rioja Cza.*

*.....*

*56€ por persona (IVA incluido)*

*Refrescos y Cervezas (no incluidas cerveza de botella)*

*\*BEBIDA INCLUIDA EXCLUSIVAMENTE DURANTE LA COMIDA/CENA\*NO INCLUIDA LA BEBIDA DE BARRA Y ESPERA EN EL SALON*

## *MENU DE NIÑOS*

### *Entradas a compartir:*

*Jamon ibérico y queso manchego*

*Juliana de chipirón frito*

*Croquetas cremosas de jamón ibérico*

### *Segundo plato individual a elegir:*

*Sticks de pollo rebozados en pan*

*ó*

*Hamburguesa de ternera con patatas fritas*

.....

*POSTRE: Helado*

*BEBIDA: Agua mineral y refrescos*

*25€ por niño menor de 14 años (IVA incluido)*

*\*BEBIDA INCLUIDA EXCLUSIVAMENTE DURANTE LA COMIDA/  
CENA*

*\*NO INCLUIDA LA BEBIDA DE BARRA Y ESPERA EN EL SALON*

*\*TODOS LOS MENÚS INCLUYEN ANIMACIÓN INFANTIL DURANTE EL MES DE MAYO*