

MENUS

Otoño-Invierno 2022

MENU 1

Croquetas cremosas de boletus edulis y trufa negra

Champiñón portobello al jospes con virutas de foie fresco y jamón de pato ahumado

Revuelto de morcilla con salteado de manzana reineta caramelizada

Tomate de temporada aliñado con ventresca de atún

Segundo plato a elegir:

Carrilleras ibéricas al vino goloso

Magret de pato lonchado al jospes con salsa de frutos del bosque

ó

Bacalao al horno con ajos tostados

Lomo de lubina a la parrilla con bilbaína de ajos tiernos

Pescado de mercado

.....

Surtido de postres al centro

.....

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

43€ por persona (IVA incluido)

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

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

MENU 2

Entradas a compartir:

Pulpo en finas lonchas sobre mahonesa de cangrejo y
pimentón ahumado

Raviolis de rabo de toro sobre crema de calabaza y
virutas de foie fresco

Espárragos verdes a la parrilla con salteado de
langostinos y gulas

Ensalada de queso burrata sobre salmorejo cordobés y
hojas de albaca fresca

Segundo plato a elegir:

Rabo de toro estofado con virutas de foie fresco

Confit de pato con salsa de foie y piñones fritos

Lagarto de cerdo ibérico a la parrilla de carbón
natural

Ó

Lubina rellena de marisco al hojaldre

Tataki de atún rojo con teriyaki

Pescado de mercado

Surtido de postres al centro

.....

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

46€ por persona (IVA incluido)

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

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

MENU 3

Entradas a compartir:

Croquetas cremosas de rabo de toro sobre sala trufada
de setas

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

Atún rojo marinado al limón, pimienta negra y aceite
de oliva

Ensalada de aguacate con gamba blanca pelada sobre
salmorejo cordobés

Segundo plato a elegir:

Tataki de vaca a la parrilla de carbón natural

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)

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

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

MENU INFANTIL

Entradas a compartir:

Jamón ibérico y queso manchego

Juliana de chipirón frito

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Segundo plato individual:

A elegir:

Sticks de pollo rebozados en panco

Hamburguesa de ternera con patatas fritas

.....

POSTRE: Helado

BEBIDA: Agua mineral y refrescos

26€ 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**

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

-En todos los menús se puede añadir refrescos y cervezas aumentando el precio del menú 4€ y con un máximo de 3 consumiciones por persona.

-La **reserva** se hará efectiva previo pago de **10€ por persona** en concepto de señal que **se descontará del precio final**.

-Posibilidad de ampliar la variedad de segundos platos con carnes rojas y pescados de mercado a la parrilla en cualquiera de los menús existentes P.V.P - a consultar

-Las raciones son adaptadas según el número de comensales y siempre en mesas completas. (Se pueden hacer cambios en el menú, dependiendo de qué cambios, el menú puede estar sujeto a una variación del precio)