



# Menú 1

## *Aperitivos centro mesa*

Calamar nacional con all i oli de mango  
Croquetas caseras  
Patatas al montón con jamón ibérico y huevos rotos  
Coca de morcilla con piñones

---

Solomillo ibérico con cebolla caramelizada, brie y vinagre de Módena acompañada de patata gajo y fagot de espárragos

○  
\*Opción de pescado concretando número de comensales  
Lomo de dorada con crujiente de verduras a la crema de azafrán

---

Leche frita casera

## *Bodega*

Vino tinto Rioja crianza, vino blanco Rueda,  
refrescos, cervezas, cava o sidra,  
café, infusión.

Precio por persona: 30€ IVA incluido  
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.



## Menú 2

### *Aperitivos centro mesa*

Ensaladilla marinera con anchoa  
Vasito de salmorejo cordobés  
Coca de pisto con atún  
Ensalada bouquet cesar de pollo con crutons y bacón

---

Carrillera de ternera confitada con peras al vino

o

\*Opción de pescado concretando número de comensales  
Lomo de lubina sobre cremoso de trigueros y crujiente de jamón

---

Panacota 3 chocolates

### *Bodega*

Vino tinto Rioja crianza, vino blanco Rueda,  
refrescos, cervezas, cava o sidra,  
café, infusión.

Precio por persona: 29€ IVA incluido  
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.



# Menú 3

## *Aperitivos centro mesa*

Fritura de pescaditos y calamares  
Dúo de ensaladillas alcachofa y marisco  
Ensalada mediterránea con dúo de salsas

---

Dúo de arroces a elegir: "Senyoret", "Magro y verduras", "Alicantina",  
"Secreto ibérico con setas", "Conejo con garbanzos y ajetes tiernos".

---

Tarta casera de queso crema con frutos rojos y crujiente de galleta

## *Bodega*

Vino tinto Rioja crianza, vino blanco Rueda,  
refrescos, cervezas, cava o sidra,  
café, infusión.

Precio por persona: 27€ IVA incluido  
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.



# Menú 4

## *Aperitivos centro mesa*

Rueda de lomo ibérico y queso manchego curado

Croquetas caseras de ave y jamón

Ensalada gourmet de queso de cabra con cebolla caramelizada, nueces y piñones

Patatas al montón con jamón ibérico, pimiento y huevos rotos

---

Entrecote de ternera de pasto al grill con patatas de rio  
y pimientos de Gernika

o

\*Opción de pescado concretando número de comensales

Lomo de bacalao al pil-pil y crema de pimiento del piquillo  
sobre crujiente de patata

---

Profiteroles de nata con helado de vainilla y chocolate

## *Bodega*

Vino tinto Rioja crianza, vino blanco Rueda,  
refrescos, cervezas, cava o sidra,  
café, infusión.

**Precio por persona: 34€ IVA incluido**  
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.



# Información General

## Otros Servicios Adicionales

Eventos a partir de 120 comensales Disc-Jockey incluido  
Copas a 5€

## Detalles del Hotel

Precio preferente para los invitados  
que necesiten alojamiento

