



Menú 1

Aperitivos centro mesa

- Ensalada gourmet con queso de cabra, cebolla caramelizada, nueces y vinagre de Módena
 - Fritura de boquerones y calamares a la andaluza
- Croquetas crujientes: "Bacalao al ajoarriero" y "Pollo con jamón ibérico"
 - Ensaladilla de marisco sobre regañá

Bloque de solomillo ibérico adobado con parmentier de boniato napado con salsa de miel y mostaza en grano

Lomo de dorada con crujiente de verduras a la crema de azafrán

Tarta de celebración al gusto

Bodega

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

Precio por persona: 43€ IVA incluido

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.
Declaración de alérgenos a disposición
Opción de pescado concretando número de personas



Menú 2

Aperitivos centro mesa

- Croquetas crujientes de jamón
- Calamares a la andaluza con alioli de lima y jengibre
 - Berenjenas fritas a la miel
- Tomate de temporada trinchado con pericana, cebolleta y piparra

Dúo de arroces a elegir:
"A banda", "Magro con verduras de temporada",
"Secreto ibérico con setas", "Sepia y alcachofas"

o
Fideuá a la marinera

Tarta de celebración acompañada de helado al gusto

Bodega

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

Precio por persona: 42€ IVA incluido

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.
Declaración de alérgenos a disposición
Opción de pescado concretando número de personas

Menú 3

Aperitivos centro mesa

- Ensalada caprese de tomate, rúcula, queso fresco y salsa de albahaca
 - Calamares crujientes con alioli de mango
 - Patatas primor con salsa brava
 - Croquetas caseras de pollo y jamón

Carrillera de ternera en su jugo con reducción de tinto acompañado de guarnición

o
Bacalao confitado al pil-pil sobre crujiente de patatas

Postre casero de cremoso de chocolate con brownie

Bodega

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

Precio por persona: 44€ IVA incluido

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.
Declaración de alérgenos a disposición
Opción de pescado concretando número de personas

Menú 4

Aperitivos centro mesa

- Ensalada gourmet de pollo crujiente con salsa César, queso parmesano y crutons
 - Croquetas caseras de bacalao al ajoarriero con alioli de lima y jengibre
 - Rueda de jamón ibérico y queso manchego
 - Patatas al montón con jamón ibérico, pimientos y huevos rotos

Entrecot de ternera de pasto al grill con patatas de río y pimientos de Padrón (1)
(salsa de setas o a la pimienta)

Suprema de salmón fresco con alioli de lima y jengibre con guarnición

Pastel San Marcos con helado de turrón

Bodega

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

Precio por persona: 49€ IVA incluido

(1) Paletilla de cabrito al horno con aroma de la sierra. Suplemento 5€

COPAS 6€ IVA INCLUIDO

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.
Declaración de alérgenos a disposición
Opción de pescado concretando número de personas



Menú infantil

Plato individual

Chips, aceitunas, queso manchego y jamón serrano,
pizza, croquetas caseras de pollo y jamón

*Finguers de pollo caseros con patatas fritas
*Arroz al gusto
*Pasta al gusto

Helado o tarta de celebración

Bebidas

Agua mineral y refrescos.

Precio por persona: 25€ IVA incluido

*Elegir una opción de plato principal para todos

SERVICIO DE ANIMACIÓN CONSULTAR TARIFAS

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.
Declaración de alérgenos a disposición
Opción de pescado concretando número de personas



Menú juvenil

Centro mesa

Queso manchego y jamón ibérico, calamares a la romana, croquetas caseras de jamón y pollo, patatas bravas

*Hamburguesa de ternera gourmet: lechuga, tomate, cebolla caramelizada, queso y bacon con patatas

*Entrecot de ternera al grill con salsa a la pimienta y patatas (1)

*Costillar de cerdo al horno con salsa barbacoa

Coulant de chocolate con helado o tarta de celebración

Bebidas

Agua mineral y refrescos.

Precio por persona: 30€ IVA incluido

(1) Suplemento 5€

*Elegir una opción de plato principal para todos

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.
Declaración de alérgenos a disposición
Opción de pescado concretando número de personas