



## *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  
acompañado de patata gajo y fagot de espárragos

o

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: 35€ IVA incluido  
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

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



## *Aperitivos centro mesa*

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

---

Carrillera de ternera confitada con peras al vino

o

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: 34€ IVA incluido  
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

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



## *Aperitivos centro mesa*

Fritura de pescaditos y calamares  
Mejillones al vapor  
Patatas bravas  
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 crujientes de galleta

## *Bodega*

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

Precio por persona: 32€ IVA incluido  
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

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



## *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

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: 40€ IVA incluido

(Precios sujetos a variaciones según mercado)

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



# *Información general*

## *Otros Servicios Adicionales*

Eventos a partir de 100 comensales Disc-Jockey incluido

Copas desde 6€

## *Detalles del Hotel*

Precio preferente para los invitados que necesiten alojamiento