



Aperitivos centro mesa

- Ensalada gourmet templada (acompañada de salteado de setas, trigueros, taquitos de jamón ibérico, habitas baby y ajetes tiernos)
 - Marinera con anchoa sobre regañá
 - Fritura andaluza de pescadito de la bahía y calamares
 - Rueda de jamón ibérico con queso manchego
-
- Solomillo Ibérico sobre cebolla caramelizada, queso brie y vinagre de Módena, acompañado de su guarnición
- o
- Lomo de lubina al grill sobre cremoso de trigueros y crujiente de jamón
-

Tarta de celebración San Marcos de pastelería Blonda (nata, trufa y yema tostada)

Bodega

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

Precio por persona: 36€ IVA incluido
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

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



Aperitivos centro mesa

- Timbal de ahumados con crema de mariscos sobre lecho de tomate del terreno
 - Patatas primor con salsas artesanas de all i oli y bravas
 - Calamar nacional crujiente con all i oli de mango
 - Delicias caseras de pollo y jamón



Dúo de Arroces:

"Del senyorei", "Alicantina", "Magro con verduras de temporada",
"Secreto ibérico con setas", "Conejo con garbanzos y ajetes"



Tarta de celebración Opera de pastelería Blanca (chocolate puro, trufa y moka)

Bodega

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

Precio por persona: 36€ IVA incluido
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

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



Aperitivos centro mesa

- Ensalada gourmet mediterránea con pimiento asado y ventresca de atún
 - Patatas al montón con jamón ibérico y huevos rotos
 - Vasito de salmorejo cordobés
 - Croquetas caseras



- Carrillera de ternera confitada con peras al vino
-
- Suprema de salmón fresco al grill con all i oli de mango sobre chips



Esfera de gianduja rellena de cremoso de chocolate

Bodega

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

Precio por persona: 38€ IVA incluido
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

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



Aperitivos centro mesa

- Ensalada gourmet de pollo con salsa César y lascas de queso parmesano
- Patatas estilo Lucio con gambas al ajillo, salmón ahumado y huevos rotos
 - Fritura a la andaluza con calamar, pescadito y chopito
 - Cremoso de vichyssoise con aceite de cebollino
 - Tabla de ibéricos variados y queso manchego

-
- Entrecote de ternera fresca de pasto con salsa de pimienta y setas, acompañado de su guarnición
 - Lomo de dorada con verduras crujientes al azafrán

Tarta tres chocolates o sorbete de limón al cava

Bodega

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



Menú infantil

Aperitivos centro mesa

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

Finguers de pollo crujientes de la casa con patatas fritas

o

Arroz a elegir

o

Pasta a elegir

Tarta de comunión al gusto o helados

Bebidas

Agua mineral y refrescos.

Precio por persona: 24€ IVA incluido
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

Animación infantil incluida a partir de 50 comensales

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