



# 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

o

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

---

Tarta de comunión 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 comunión 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 comunión

## 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 comunión

## 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