



JAMÓN Y CHURRASCO

MENÚS ESPECIALES PARA GRUPOS

-CONDICIONES DE LOS MENÚS

- Los primeros platos, son al centro de la mesa, para compartir y son ilimitados.
- Los segundos platos son personales, es decir, cada comensal podrá pedir uno.
- Todos los menús incluyen también bebidas (refrescos, cerveza, agua mineral) de forma ilimitada.
- Puede incluir en su menú mariscos, cordero, cambio de vinos, etc.
Reajustamos el presupuesto
- Se puede hacer tarta conmemorativa si se desea dentro del postre y no varía el precio.
- Los productos consumidos en la barra se cobrarán aparte y se incluirán en la misma factura.
- Solo se admite un error de un 10% de comensales, el resto se cobrará el 50% del menú contratado.
- En caso de terminarse algún producto se cambiará por otro similar, en ningún caso será causa de descuento.
- Las reservas deberán confirmarse al menos con 10 días de antelación, en caso contrario podría anularse la reserva, puede darse el caso de tener mal un n.º de teléfono y no poder contactar con el cliente.
- El contratar alguno de estos menús implica aceptar las condiciones aquí expuestas.
- Esta lista anula las anteriores y tiene validez hasta el 31/12/2018

Gracias por confiar en nosotros



Menú 1

-Entrantes-

Surtido de ibéricos de la casa

Foie caliente con chutney de mango

Pimientos del piquillo rellenos

Pulpo a la gallega

Setas empanadas con ali-oli

-Segundos-

Pescado fresco del día

Entrecot a la parrilla

Solomillo de corzo con salsa de boletus

Chuletón de vaca vieja fileteado con plato refractario

-Postre y café-

Postre de la casa

Café y licores de la casa

Rosquillas caseras

-Bebida-

Rioja crianza o Ribera crianza

Cerveza

Refrescos

Agua

Precio por persona

50€ (I.V.A. incluido)



Menú 2

-Entrantes-

Jamón y lomo ibéricos

Foie caliente con chutney de mango

Gambas a la plancha

Pulpo a la gallega

Risotto de boletus y langostinos

-Segundos-

Pescado fresco del día

Entrecot a la parrilla

Medallón de solomillo al carbón

Chuletón de vaca vieja fileteado con plato refractario

-Postre y café-

Postre de la casa

Café y licores de la casa

Rosquillas caseras

-Bebida-

Rioja crianza o Ribera crianza

Cerveza

Refrescos

Agua

Precio por persona

65€ (I.V.A. incluido)



Menú 3

-Entrantes-

Surtido de ibéricos de la casa

Mermelada de pimientos a los dos quesos

Setas empanadas con ali-oli

Espárragos rellenos de gambas

Risotto de boletus y langostinos

-Segundos-

Pescado fresco del día

Entrecot a la parrilla

Solomillo de corzo con salsa de boletus

Solomillo ibérico al foie

Chuletón de vaca vieja fileteado con plato refractario

-Postre y café-

Postre de la casa

Café y licores de la casa

Rosquillas caseras

-Bebida-

Rioja crianza o Ribera roble

Cerveza

Refrescos

Agua

Precio por persona

40€ (I.V.A. incluido)



Menú 4

-Entrantes-

Ensalada de queso de cabra

Huevos rotos con jamón

Setas empanadas con ali-oli

Foie caliente con chutney de mango

-Segundos-

Pescado fresco del día

Entrecot a la parrilla

Solomillo de corzo con salsa de boletus

Solomillo ibérico al foie

-Postre y café-

Postre de la casa

Café y licores de la casa

Rosquillas caseras

-Bebida-

Rioja crianza o Ribera roble

Cerveza

Refrescos

Agua

Precio por persona

35€ (I.V.A. incluido)

