



## **MENÚ PARA GRUPOS - 1**

### **(COMBINADO INDIVIDUAL)**

COGOLLO CON VINAGRETA GAUDÍ, RAVIOLI DE CANGREJO AL CURRY, PINTADA EN ESCABECHE, MIL HOJAS DE PATATA E IDIAZABAL.

\*\*\*

AGUJA IBÉRICA CON SALSA BIGARRADA Y GUARNICIÓN

(salsa de cítricos y P.X.)

\*\*\*

PÊCHE MELBA

\*\*\*

VINO TINTO CRIANZA(D.O. Rioja)

CAFÉS E INFUSIONES

AGUAS MINERALES

**PRECIO: 36,00€**

**I.V.A NO INCLUIDO**

(Suplemento de cava de Cavas Hill Brut Nature y copa de licor en los cafés 5,50€ por persona)



## **MENÚ PARA GRUPOS - 2**

### **(PICA-PICA EN MEDIO DE LA MESA)**

**Un plato por cada tres comensales**

SURTIDO IBÉRICO (JAMÓN, CHORIZO Y SALCHICHÓN)

PAN DE CHAPATA CON TOMATE

ANCHOA DEL CANTÁBRICO Y BOQUERÓN A LA VINAGRETA DE HIERBAS

PIEZA DE COGOLLO CON LOMO DE SALMÓN AHUMADO

CROQUETAS DE LA CASA

CALAMARES A LA ROMANA

TOSTA DE DUXELLE DE CHAMPIÑONES

PIEZA DE PIMIENTO RELLENO DE BRANDADA DE BACALAO

\*\*\*

ENTRECOTTE DE TERNERA CON ACEITE DE PIMIENTA NEGRA Y FLOR DE SAL

\*\*\*

BRAZO DE NATA CON CHOCOLATE CALIENTE

\*\*\*

VINO TINTO CRIANZA (D.O Rioja)

CAFÉS E INFUSIONES

AGUAS MINERALES

**PRECIO: 41,50€**

**I.V.A. NO INCLUIDO**

(Suplemento de cava de Cavas Hill Brut Nature y copa de licor en los cafés 5,50€ por persona)



## **MENÚ PARA GRUPOS - 3**

### **(COMBINADO INDIVIDUAL)**

JAMÓN IBÉRICO, SALMÓN AHUMADO, COGOLLOS, 3 P. LANGOSTINOS COCIDOS,  
HUEVO RELLENO DE BONITO DEL NORTE, PIMIENTO RELLENO DE  
MARISCO Y TARTALETAS DE BRANDADA.

\*\*\*

JARRETE DE TERNERA CON PARMENTIER DE  
PATATA RATTE Y SALSAS PERIGORDINE

\*\*\*

CHEESCAKE CON MARACUYÁ

\*\*\*

VINO TINTO CRIANZA (D.O. Rioja)

CAFÉS E INFUSIONES

AGUAS MINERALES

**PRECIO: 43,00€**

**I.V.A. NO INCLUIDO**

(Suplemento de cava de Cavas Hill Brut Nature y copa de licor en los cafés 5,50€ por persona)



## **MENÚ PARA GRUPOS – 4**

**(PICA-PICA EN MEDIO DE LA MESA)**

**Un plato por cada tres comensales**

JAMÓN IBÉRICO

PAN DE CHAPATA CON TOMATE

ANCHOA DEL CANTÁBRICO Y BOQUERÓN A LA VINAGRETA DE HIERBAS

PIEZA DE COGOLLO CON LOMO DE SALMÓN AHUMADO

CALAMARES A LA ROMANA

CROQUETAS DE LA CASA

TOSTA DE DUXELLE DE CHAMPIÑONES

PULPO A LA GALLEGA

\*\*\*

MERLUZA DE CEDEIRO CON JUGO DE ASADO Y VERDURITAS

\*\*\*

DAMA BLANCA

(vainilla con chocolate caliente)

\*\*\*

VINO TINTO CRIANZA (D.O. Rioja)

CAFÉS E INFUSIONES

AGUAS MINERALES

**PRECIO: 45,00€**

**I.V.A. NO INCLUIDO**

(Suplemento de cava de Cavas Hill Brut Nature y copa de licor en los cafés 5,50€ por persona)



## **MENÚ PARA GRUPOS – 5**

**(MENÚ DE TRES PLATOS)**

CREMA DE BOGAVANTE AL ARMAGNAC

\*\*\*

RAPE SOBRE FONDO DE PATATA Y CEBOLLA A LA

VINAGRETA DE TOMATE VERDE CONFITADO

\*\*\*

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PERIGORDINE

\*\*\*

CREMA DE MASCARPONE, CRUMBLE DE ALMENDRAS Y FRAMBUESAS

\*\*\*

VINO TINTO CRIANZA (D.O. Rioja)

CAFÉS E INFUSIONES

AGUAS MINERALES

**PRECIO: 57,00€**

**I.V.A. NO INCLUIDO**

(Suplemento de cava de Cavas Hill Brut Nature y copa de licor en los cafés 5,50€ por persona)

**SI DESEAN AÑADIR APERITIVO EN LOS MENÚS 3 Y 5 HAY UN INCREMENTO EN EL MENÚ DE 14,00€**

**APERITIVO:**

. DADOS DE QUESO MANCHEGO EN ACEITE DE PIMIENTA ROSA, SUPER ACEITUNAS ALIÑADAS, CHORIZO Y SALCHICHÓN IBÉRICO, PAN DE CHAPATA CON TOMATE, PROFITEROLES DE FOIE GRAS AL ACEITE DE PX, PATATAS BRAVAS CON CHILE PICANTE, CROQUETAS DE JAMON Y POLLO, CALAMARES A LA ROMANA, BROCHETA DE LANGOSTINOS Y DÁTILES YAKITORI, BUFFET DE FIDEUA.

SURTIDO DE BEBIDAS (refrescos, cervezas, vermut, vino, cava).