

MENÚ Eventos 2022



Menú tradicional

A centro de mesa

Jamón Ibérico

Zamburiñas con salsa Mery2 unidades por comensal

Individual x persona

Volován de boletus y foie emparrillado

Merluza rellena de marisco con salsa Mont blanc

Sorbete al cava de limón

Lechazo churro asado con ensalada verde

Postre

Tarta de la casa con crema y yema tostada acompañada de helado

INCLUYE: Pan, Vino tinto Rioja Crianza, Vino Blanco Rueda, Agua, Café o infusión, y licor.

P.V.P: 67€

MENU A

A centro de mesa

Cecina de león con chips de yuca y virutas de foie

Gambas a la plancha.....6unidades por comensal

Zamburiñas con salsa Mery2 unidades por comensal

Individual x persona

Lubina salvaje con cremoso de pimiento asado al carbón y flor de espinaca

Sorbete de manzana verde al cava

Lingote de rabo de toro en su jugo acompañado con pisto manchego

Postre

Tarta de trufa acompañada de helado

Incluye: Pan, Vino tinto Rioja Crianza, Vino Blanco Rueda, Agua, Café o infusión, y licor.

P.V.P: 73€

MENU B

A centro de mesa

Dúo de jamón y lomo ibérico

Gambas a la plancha..... 5 unidades x persona (pincheado)

Individual x persona

1/2 bogavante a la plancha (pincheado)

Rodaballo relleno de salmón y setas, con su pilpil de berberecho y perlas de mango

Sorbete de mandarina al cava

Solomillo de ternera con parmentier de patata y boletus y mermelada de pimientos

Postre

Tarta de queso con helado de frambuesa

INCLUYE: Pan, Vino tinto Rioja Crianza, Vino Blanco Rueda, Agua, Café o infusión, y licor.

P.V.P: 76€



Menú vegetariano

Ensalada templada de queso de cabra con vinagreta de frutos rojos

Parrillada de verdura con cremoso de yogur

Sorbete al cava

Rissoto de boletus y setas de cardo

Tarta de queso con helado de frambuesa

INCLUYE: Pan, Vino tinto Rioja Crianza, Vino Blanco Rueda, Agua, Café o infusión, y licor.

P.V.P: 45€

Menú infantil

Plato combinado de: Jamón ibérico, rabas y croquetas caseras

Chuletilla de lechazo con patatas fritas caseras o escalopines de solomillo

Helado

Incluye: pan, Agua, refrescos

P.V.P: 27€