

MENÚ

Eventos 2026



Menú Tradicional

Aperitivo del Chef

A centro de mesa

Jamón Ibérico

Ensalada de cogollos de Tudela con ventresca de atún y pimiento asado casero

Gambas a la plancha (6 unidades)

Individual por persona

Merluza rellena de marisco con salsa Mont blanc

Sorbete al cava (mandarina, limón o manzana verde)

Lechazo churro asado con ensalada verde

Postre (elegir 1 para el evento al completo)

Tarta de queso casera del Valles con mermelada de frutos rojos

Tarta de hojaldre con crema y yema tostada

Tarta de manzana de las Caderechas

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

P.V.P: 72€ IVA incluido

MENÚ A

Aperitivo del Chef

A centro de mesa

Cecina de león con chips de yuca y virutas de foie

Zamburiñas con salsa mery.....3 unidades por comensal

Gambas a la plancha.....5unidades por comensal

Individual por persona

Lomo de lubina salvaje sobre cama de espárragos trigueros y langostinos

Sorbete al cava(mandarina, limón o manzana verde)

Lingote de rabo de toro en su jugo acompañado de verduritas

Postre (elegir 1 para el evento al completo)

Tarta de queso casera del Valles con mermelada de frutos rojos

Tarta de hojaldre con crema y yema tostada

Tarta de manzana de las Caderechas

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

P.V.P: 74€ IVA Incluido

MENÚ B

Aperitivo del Chef

A centro de mesa

Dúo de jamón y lomo ibérico

Individual por persona

1/2 bogavante a la plancha (pincheado)

Gambas a la plancha 5uni (pincheado)

Lomo de rodaballo sobre crujiente de verduras y salsa de boletus.

Sorbete al cava(mandarina, limón o manzana verde)

Solomillo de vaca rubia gallega con parmentier de patata y mermelada de pimientos

Postre (elegir 1 para el evento al completo)

Tarta de queso con mermelada de frutos rojos

Tarta de hojaldre, crema y yema tostada.

Tarta de manzana de las Caderechas.

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

P.V.P: 80€ IVA incluido

Menú vegetariano

Palitos de berenjena rebozada con miel de brezo

Ensalada templada de queso de cabra con vinagreta de frutos rojos

Parrillada de verdura con cremoso de yogur

Sorbete al cava(mandarina, limón o manzana verde)

Risotto de Boletus y setas de cardo

Postre (elegir 1 para el evento al completo)

Tarta de queso casera del Valles con mermelada de frutos rojos

Tarta de hojaldre con crema y yema tostada

Tarta de manzana de las Caderechas

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

P.V.P: 50€ IVA incluido

Menú infantil

Plato combinado de: Jamón ibérico, rabas y croquetas caseras

Filetes de solomillo de vaca con patatas fritas caseras

Helado o tarta

Incluye: pan, Agua, refrescos

P.V.P: 35 € IVA incluido