



Menú de grupo nº 1

Al centro de mesa

Croquetas de jamón Ibérico caseras

Ensalada de Burrata sobre tomate Rosa asado, brotes frescos, aliño de frutas, encurtidos y tomates secos

Mini Brioche de mantequilla rellenos de carrillera, salsa de yogur y cebolla roja macerada

Huevos rotos con tartar de atún rojo y verduras Thai

Risotto de setas y hongos con escamas de parmesano

.....

Entrecot de lomo de vaca a la piedra. Madurado 30 días
acompañado de patatas fritas y pimientos verdes

.....

Tarta fundente de chocolate negro, cacao con arena de galleta caramelizada y espuma de chantilly al ron

Pan, Agua, Vino D.O Ribera del Duero Viña Tueda Joven o D.O Rueda Flor Innata

P.V.P. 30 €

Los menús de Navidad incluyen una botella de agua y una de vino por cada 4 comensales o 2 consumiciones de refresco o caña. La elección del menú es a mesa completa y no se sirven para compartir.

Posibilidad de mejora de vinos a mesa completa y en las mismas condiciones:

Carmelo Rodero 9 meses + 6 €
Finca Resalzo + 5 €

José Pariente + 6 €
Otros vinos consultar

Menú disponible todos los días previa reserva, en servicio de comidas y cenas. Opciones sin gluten disponible



Menú de grupo nº 2

Croquetas cremosas de gambas al ajillo

con alioli de cebollino

Ensalada de cremoso de cabra con vinagreta francesa

naranja fresca, cherrys, nueces y jamón de pato curado

Tabla de chancina y queso curado de oveja

embutido de la tierra, acompañado de pan de pueblo tostado con tomate y aceite de oliva ecológico

Ensaladilla TOP con huevo frito

con Bonito del Norte y huevas de salmón

.....

Lomo bajo de vaca vieja con patatas puente nuevo y pimientos

300 gr, trinchado y al punto

o

Merluza fresca del Cantábrico con langostinos salvajes

a la Bilbaina sobre patatas panadera

.....

Milhojas de hojaldre caramelizado con crema de chocolate blanco

sobre arena de galleta tostada y acompañado de helado artesano de toffe

Pan, Agua, Vino D.O Ribera del Duero Viña Tueda Joven o D.O Rueda Flor Innata y café

P.V.P. 36 €

Los menús de navidad incluyen una botella de agua y una de vino por cada 4 comensales o 2 consumiciones de refresco o caña. La elección del menú es a mesa completa y no se sirven para compartir.

Posibilidad de mejora de vinos a mesa completa y en las mismas condiciones:

Carmelo Rodero 9 meses + 6 €
Finca Resalzo + 5 €

José Pariente + 6 €
Otros vinos consultar

Menú disponible todos los días previa reserva, en servicio de comidas y cenas .Opciones sin gluten disponible



Menú de grupo nº 3

Croquetas de rabo estofado super cremosas

con crema de manzana reineta asada

Ensalada de Cogollos de Tudela sobre tomate Rosa con bonito, anchoas y mini vinagreta de frutas tropicales con frambuesas y piparras verdes

Tortilla de patata del cocinero vago

de cebolla caramelizada, trufa y lascas de jamón Ibérico de Cebo de Guijuelo

Arroz meloso de sepia, calamar y gambones

con sofrito de verduritas, caldo concentrado de marisco de roca y brotes verdes

.....

Solomillo de temera al punto con salsa española

sobre parmentier de apio nabo y trigueros salteados

o

Rape en salsa de Azafrán con piñones

guisado con colas de gambón

.....

Tarta de cremoso de pistacho al horno

con espuma de chocolate blanco y helado de yogur griego artesano

Pan, Agua, Vino D.O Ribera del Duero Viña Tuelda Joven o D.O Rueda Flor Innata y café

P.V.P. 42 €

Los menús de navidad incluyen una botella de agua y una de vino por cada 4 comensales o 2 consumiciones de refresco o caña. La elección del menú es a mesa completa y no se sirven para compartir.

Posibilidad de mejora de vinos a mesa completa y en las mismas condiciones:

Carmelo Rodero 9 meses + 6 €
Finca Resalzo + 5 €

José Pariente + 6 €
Otros vinos consultar

Condiciones

- Los menús están disponibles cualquier día de la semana en servicio de cenas y comidas
- El mínimo de comensales para optar a los menús es de 8 comensales
- Los menús se sirven a mesa completa y bajo previa reserva
- Por intolerancias o alergias se pueden modificar o cambiar algunos platos (previo aviso)
- En los menús se especifica las bebidas incluidas
- Para formalizar las reservas se deberá depositar 5€ por comensal que será descontado el día de la celebración de la factura final

