



Menú de grupo nº 1

Al centro de mesa

Croquetas de jamón Ibérico caseras

Ensalada de Cremoso de Cabra con naranja fresca, nueces, cherrys y lascas de Jamón de Pato aliñada con Vinagreta Francesa de Mostaza y Miel

Mini brioche de mantequilla con estofado de carrilleras, salsa tártara y cebolla Morada encurtida

Huevos estrellados con velo de Papada Ibérica sobre camita de patatas paja y aceite de Trufa

Rissoto de setas y hongos silvestres con escamas de Parmesano

.....

Entrecot trinchado de lomo de Vaca madurado 400 gr Aprox. Madurado 20 días
acompañado de patatas caseras y pimientos verdes

.....

Surtido de postres y helados artesanos con sus toppings, frambuesas frescas y arena de galleta caramelizada

Pan, Agua, Vino D.O Ribera del Duero "Viña Tuelta" Joven o D.O Rueda "Flor Innata" o D.O Cigales "Luna"

P.V.P. 32 €

Los menús de grupo incluyen una botella de agua y una de vino por cada 4 comensales o 1 consumición de refresco o caña a quien no tome vino. El menú de grupo se sirve a mesa completa a un mínimo de 8 comensales y bajo previa reserva. No se sirve a compartir.



Menú de grupo nº 2

Aperitivo

Tosta de cremoso de Foie templado con reducción de Salsa de Pedro Ximenez

Entrantes a centro de mesa

Ensalada de Cogollos de Tudela sobre láminas de Tomate Rosa asado

lascas de Bonito del Norte con Anchoas y mini vinagreta de Frutas tropicales, piparras verdes y frambuesas frescas

Nuestra ensaladilla más TOP, con huevo frito con puntilla y gambones salteados

Arroz meloso de guiso de Manillas estofadas con Boletus Edulis

láminas de Shitake y Jamón Ibérico de Guijuelo

Plato principal a elegir entre

Lomo bajo de Vaca Vieja trinchado 300 gr aprox.

acompañado de patatas puente nuevo y pimientos de Padrón

o

Merluza fresca del Cantábrico con langostinos Salvajes

asada al horno sobre camita de panaderas asadas y refrito a la Bilbaína

o

Albóndigas de Chuletón de Vacuno mayor estofadas en su jugo tostado

sobre parmentier de apio nabo y cebollino fresco

Postre

Tarta de queso al horno súper cremosa con salsa ligera de toffe y helado artesano

Pan, Agua, Vino D.O Ribera del Duero Viña "Tueda Joven" o D.O Rueda "Flor Innata" o D.O Cigales "Luna", café o infusión

P.V.P. 38 €

Los menús de grupo incluyen una botella de agua y una de vino por cada 4 comensales o 1 consumición de refresco o caña a quien no tome vino. El menú de grupo se sirve a mesa completa a un mínimo de 8 comensales y bajo previa reserva. No se sirve a compartir.

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