



Menú de grupo nº 1

Al centro de mesa

Croquetas de Gambas al ajillo con Ali olí

**Ensalada de Cogollos, tomate Rosa, Bonito de Norte,
anchoas y mini vinagreta de encurtidos, piparras y tomates secos aliñados**

Huevos Ibéricos del Señorito con Ibéricos de Guijuelo y Foie fresco a la plancha

Plato principal a elegir entre

Entrecot de Vaca Madurado 350 gr aprox.

acompañado de patatas puente nuevo y pimientos de Padrón fritos

o

Bacalao al horno en salsa de Boletus Edulis

con chips crujientes de puerro

o

Albóndigas de Chuletón de vacuno mayor

en su demi glasse de salsa española, parmentier y cebollino fresco

Postre

**Tarta súper cremosa de queso al horno con crema
de galleta caramelizada y helado artesano de yogur con frutos rojos**

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

P.V.P. 40 €

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



Menú de grupo nº 2

Aperitivo

Croquetas de Rabo de Toro estofado

Entrantes a centro de mesa

Tomate Rosa con Burrata cremosa y tartar de tomates aliñados con encurtidos

Ensaladilla TOP, huevo frito y gambones salteados al Oloroso

Tortilla del cocinero vago con Boletus y Jamón Ibérico Blázquez

Plato principal a elegir entre

Rodaballo fresco de lonja a la Bilbaína con langostinos Salvajes

sobre patatas panaderas al horno

o

Entrecot de Vaca Nacional Madurado 350 gr

trinchado y acompañado de patatas fritas con Pimientos de Padrón

o

Pluma de Ibérico braseada al punto

con pimientos morrones confitados

Postre

**Hojaldre caramelizado con crema pastelera de chocolate blanco,
y Helado artesano de Toffe**

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. 45 €

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