



Menú de grupo nº 1

Al centro para compartir

Croquetas caseras variadas elaboradas en nuestra cocina

Brioche de mantequilla con ragout de Vaca cocinado a baja temperatura, salsa tártara y nube de parmesano

Ensalada de cremoso de Cabra con lechugas variadas, naranja, nueces, jamón de pato, cherries y aliño de vinagreta de Mostaza y Miel

Pelea de Huevos Rotos con Gambones al ajillo y patatas chips artesanas

Ensaladilla Acero con mayonesa ligera de Encurtidos y crujientes de pan

Plato principal al centro

Entrecot de lomo bajo de Vaca de Sidrería "450 gr aprox" servido a la piedra acompañado de patatas fritas y pimientos

Postre

Surtido de postres elaborados en nuestra cocina con helados artesanos variados

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. 35 €

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.

Este menú solo estará disponible a partir de 8 comensales en servicios de cena. Opciones sin gluten disponible.



Menú de grupo nº 2

Aperitivo

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico de Guijuelo

Al centro de mesa

Ensalada de Cogollos de Tudela, tomate Rosa de Barbastro, Bonito del Norte, anchoas y aliñado con vinagreta de encurtidos y tomates secos

Ensaladilla 2.Acero con mayonesa ligera de Piparras y crujientes de pan

Risotto cremoso de setas y hongos con escamas de parmesano

Plato principal a elegir entre

Magret de pato braseado con salsa de Pedro Ximenez,
sobre parmentier de manzana reineta asada

o

Entrecot de Vaca Nacional 350 gr aprox
acompañado de patatas fritas y pimientos de Padrón

o

Albóndigas de Chuletón Madurado cocinadas
con demi glasse de su jugo

o

Pescado fresco de costa según mercado

Postre

Tarta especial de queso al horno con salsa de Toffe salado y helado artesano

Incluye Café o Infusión y 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. 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 3

Aperitivo

Croquetas súper cremosas de Boletus Edulis con velo de Papada Ibérica

Entrantes a centro de mesa

Tomate Rosa con Burrata cremosa, tartar de tomates aliñados, encurtidos y rucula fresca

Carpaccio de Gamba Blanca del Mediterráneo, AOVE y caviar de salmón

Tortilla del cocinero Vago Trufada con Jamón Ibérico de Guijuelo, cebolla caramelizada y parmesano

Plato principal a elegir entre

Canelón XXL de Ragout de Rabo de Toro,
con crema ligera de queso Curado y salsa de su jugo reducido

o

Entrecot de Vaca Nacional Madurado 350 gr
trinchado y acompañado de patatas fritas con Pimientos de Padrón

o

Frito de Rape fresco a la Romana
con cebolla frita crujiente y piquillos confitados

o

Albóndigas de Chuletón Madurado
cocinadas con salsa española

Postre

Tarta de mousse de chocolate negro Belga con helado de nata artesano

Incluye Café o Infusión y 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