

MENÚ PARA GRUPOS 2018

MENÚ 26€ (IVA INCLUIDO)

- Aperitivo: Selección de pates con pan tostado.
- Platos al centro a compartir: (1 plato cada 4 personas).
 - Chipirones encebollados.
 - Erizo de morcilla con manzana caramelizada.
 - Huevos rotos con gulas.
 - Brochetas de solomillo de cerdo.
 - Degustación de postres de la casa.

Vino de la casa tinto o blanco (1 botella cada 4 personas), agua y pan.

MENÚ 32€ (IVA INCLUIDO)

- Aperitivo: Delicias de queso.
- Platos al centro a compartir: (1 plato cada 4 personas).
 - Ensalada de asadillo con ventresca de atún.
 - Pastel de berenjena con carne.
 - Langostino cocido con salsa rosa.
 - Sorbete helado de la casa.
 - Plato principal a elegir:
 - Presa ibérica marinada, con verduras.
 - Merluza al vapor con raviolis de verdura.
 - Degustación de postres de la casa.

Vino de la casa tinto y blanco (1 botella cada 4 personas), agua y pan.

MENÚ 38€ (IVA INCLUIDO)

- Aperitivo: Jamón ibérico y queso manchego.
- Platos al centro a compartir: (1 plato cada 4 personas)
 - Montaditos de pulpo frito.
 - Vieiras sobre pisto manchego.
 - Ensalada de corvina con Jugo de cítricos.
 - Gambones a la plancha.
 - Sorbete helado de la casa.
 - Plato principal a elegir:
 - Salmón al horno con raviolis de verdura.
 - Entrecot de ternera a la plancha con salsa al gusto.
 - Cochinillo asado deshuesado en su salsa.
 - Postre: Degustación de postres de la casa y café.

Vino blanco de la región, Vino Tinto de la región, agua y pan.

* Estos menús no incluyen las consumiciones previas tomadas en la barra.

* Todos los menús pueden incluir una copa (sin bebidas premium) por 4,00 € más.

* Los menús de 26 y 32 € pueden incluir café por 1,00 € más.

* El menú a compartir de 26 € solo estará disponible de lunes a Jueves, viernes en el servicio de comidas domingo en el servicio de cenas.