

## Menü para grupos

### **MENÚ 28€** (IVA INCLUIDO)

Platos al centro a compartir: (1 plato cada 4 personas)

Aperitivo: Saquitos de bogavante y piruleta de langostino marinado.

- Delicias de crema de queso con salmón ahumado.
- Alcachofas albardadas sobre pisto manchego.
- Huevos rotos con lomo de orza.
- Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada y ensalada.
- Brocheta de solomillo con patatas.
- Degustación de postres de la casa.

Vino de la casa, agua, pan y café.

### **MENÚ 33€** (IVA INCLUIDO)

Platos al centro a compartir: (1 plato cada 4 personas)

Aperitivo: Saquitos de bogavante y piruleta de langostino marinado.

- Falso ceviche de langostinos, tomate cherry, cebolla roja y cítricos.
- Buñuelos de bacalao sobre algas de wakame.
- Revuelto de morcilla con manzana.
- Sorbete helado.

· Plato principal a elegir:

- Muslo de pato confitado con peras al foie.
- Corvina al horno con verduras.
- Presa marinada con "papa arrugá".

Degustación de postres de la casa.  
Vino de la región, agua y pan y café.

### **MENÚ 39€** (IVA INCLUIDO)

Platos al centro a compartir: (1 plato cada 4 personas)

Aperitivo: Saquitos de bogavante y piruleta de langostino marinado.

- Surtido de Jamón ibérico y queso manchego.
- Ensalada templada de magret de pato.
- Vieiras a la plancha sobre pisto manchego.
- Gambones a la plancha.
- Sorbete helado.

Plato principal a elegir:

- Lomo de atún a la plancha con algas de wakame.
- Cochinillo asado deshuesado con salsa de hierbabuena.
- Entrecot de ternera con salsa al gusto.

Degustación de postres de la casa y café.  
Vino tinto de la región y Blanco verdejo de Rueda.