



Menú para grupos

Temporada 2022-23

Platos al centro

- Aperitivo: Delicias de crema de queso y salmón ahumado
- Jamón ibérico cortado a cuchillo con pan tostado y tumaca
 - Selección de quesos de la región
- Ensalada de pulpo frito con tomate deshidratado
- Flor de alcachofa asada, picadillo y salsa hoisin
- Taco maíz de Gambón a la parrilla con picada mango
 - Sorbete helado

Principal a elegir (opción 1) 39 €

- Muslo de pato confitado con salsa de cítricos y polenta
- Lomo de corvina al horno con "papa aliñá"

(opción 2) 42 €

- Salmón al horno con verduras Tikka masala
- Entrecot de carne roja con pimientos de piquillo a la cerveza

(opción 3) 46 €

- Bacalao sobre crema de patata, acompañado de pisto manchego
- Cochinillo asado deshuesado con maíz dulce a la brasa

Postre

- Degustación de mini postres de la casa
- Café

Bebida

- Agua mineral, cerveza Warsteiner de barril, refrescos servidos durante la comida
- Vino tinto y blanco semidulce de la región y verdejo de Rueda. (1 botella cada 4 personas)

** En estos precios está incluido el IVA.*

** El menú no incluye bebidas tomadas en la taberna antes de la comida.*

** El menú se elegirá a mesa completa, en caso de combinar varias opciones se mantendrá el precio más elevado para toda la mesa.*