



MENU GRUPOS N.1

DEGUSTACIÓN DE PRIMEROS PARA COMPARTIR

Jamón ibérico al corte y queso curado
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de fresas
y frutos secos
Pate de foie con mermelada de higos y tostaditas
Langostinos cocidos con salsa rosa
Croquetas caseras de cocido y jamón ibérico
Huevos rotos con patatas y chistorra

SEGUNDOS A ESCOGER

Dorada fresca a la espalda con patatas panaderas y
verduritas
Confit de pato rustido con mermelada de frutas
Jarret de ternera cocinada en su jugo
Merluza fresca a la parrilla con patatas panaderas y
verduritas
Carnes a la brasa a escoger: pollo, butifarra, conejo,
pies de cerdo o secreto

POSTRE

Pastel de celebración



BEBIDA

Sangría de vino, cerveza, refrescos
Vino tinto rioja montebueno, vino blanco, cava brut
nature y cafés

PRECIO POR PERSONA 25,00€

MENU GRUPOS N.2

DEGUSTACIÓN DE PRIMEROS PARA COMPARTIR

Jamón ibérico al corte y queso curado
Escalibada de verduras a la brasa con atún y anchoas
Pate de foie con mermelada de higos y tostaditas
Boquerones en vinagre con mato, cebolleta tierna y miel
Tartar de atún rojo
Huevos rotos con gambas al ajillo y gulas
Croquetas caseras de cocido y jamón ibérico

SEGUNDOS A ESCOGER

Bacalao frito a la miel con verduritas
Paletilla de cordero rustida a la segoviana
Lubina fresca a la brasa con patatas al caliu, verduritas y ajo quemado
Entrecot de ternera al punto con pimientos del padrón y patatas al caliu
Carnes a la brasa a escoger: pollo, butifarra, conejo, pies de cerdo o secreto ibérico

POSTRE

Pastel de celebración



BEBIDA

Sangría de vino, cerveza, refrescos
Vino tinto rioja montebueno, vino blanco, cava brut nature y cafés

PRECIO POR PERSONA 32,00€





MENU GRUPOS N.3

DEGUSTACIÓN DE PRIMEROS PARA COMPARTIR

Carpaccio de piña con jamón ibérico y crujiente de almendras

Bacalao confitado con salsa romesco y pipas de calabaza

Pate de foie con mermelada de higos y tostaditas

Tartar de atún rojo

Cigalitas salteadas con ajo y guindilla

Croquetas caseras de cocido y jamón ibérico

Gambas a la plancha con un toque de ajo y perejil

SEGUNDOS A ESCOGER

Suquillo de Rape fresco con almejas y gambas

Rabo de ternera guisado

Salmón fresco a la parrilla con wok de verduritas y salsa de soja

Solomillo de ternera a la brasa con salsa picante de mostaza

Carnes a la brasa a escoger: pollo, butifarra, conejo o pies de cerdo, secreto ibérico

POSTRE

Pastel de celebración



BEBIDA

Sangría de vino, cerveza, refrescos

Vino tinto rioja montebueno, vino blanco, cava brut nature y cafés

PRECIO POR PERSONA 38,00€

MENU GRUPOS N.4

DEGUSTACIÓN DE PRIMEROS PARA COMPARTIR

Jamón ibérico al corte y tabla de quesos con membrillo

Pate de foie con mermelada de higos y tostaditas

Tartar de atún rojo

Carpaccio de solomillo de ternera con parmesano,
rucula y aceite de guindilla

Almejas salteadas al vino blanco

Fuente de cigalitas y gambas salteadas con ajo y
guindilla

Pulpo a la gallega con cachelos

SEGUNDOS A ESCOGER

Zarzuela de pescado fresco (rape, Salmón, merluza y
calamar)

Cochinillo cocinado a baja temperatura crujiente

Morro de bacalao al pil-pil con patatas parisina y
champiñones

Carnes a la brasa a escoger: pollo, butifarra, conejo,
pies de cerdo o secreto ibérico

POSTRE

Pastel de celebración



BEBIDA

Sangría de vino, cerveza, refrescos

Vino tinto rioja montebueno, vino blanco, cava brut
nature y cafés

PRECIO POR PERSONA 44,00€