MENÚ ESPECIAL GRUPOS



37 €

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA.
Incluye botella de vino cada 4 comensales o 2 cervezas barril Mahou o refresco por persona, pan y agua. El exceso sobre la estimación de bebida se cobrará aparte. Destilados, licores y café NO incluidos. La Dirección se reserva el derecho a pedir una señal por adelantado.

SI ERES ALÉRGICO O TIENES ALGUNA RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, INFÓRMANOS.

APERITIVO

Croquetas de jamón ibérico

con volutas crujientes

ENTRANTE

Crema de calabaza

con crujiente de puerro y aceite de trufa

PESCADO

Merluza

con patatas panaderas, cebolla confitada y salsa de perejil

CARNE

Pluma de cerdo

con salsa de Oporto a la naranja y crema de castañas

POSTRE

Tarta de queso

con coulis de frutos rojos

BODEGA

Pecholiebre Verdejo

Viña Pomal crianza

MAJARETA
VINOS Y RACIONES

MENÚ ESPECIAL GRUPOS



47 €

IVA INCLUIDO. PRECIO POR PERSONA.
Incluye botella de vino cada 4 comensales o 2 cervezas barril Mahou o refresco por persona, pan y agua. El exceso sobre la estimación de bebida se cobrará aparte. Destilados, licores y café NO incluidos. La Dirección se reserva el derecho a pedir una señal por adelantado.

SI ERES ALÉRGICO O TIENES ALGUNA RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, INFÓRMANOS.

APERITIVO

Tartar de salchichón
con pan brioche.

ENTRANTE

Alcachofa confitada
crema de maíz, puerro crujiente
y manzana verde.

PESCADO

Rodaballo asado
con patata fondant, verduras de temporada
y salsa de cava y cítricos.

CARNE

Solomillo de ternera
con puré de boniato y salsa de mango.

POSTRE

Torrija de brioche caramelizada
crema de vainilla y helado de canela.

BODEGA

Legaris verdejo
Viña Pedrosa crianza

MAJARETA
VINOS Y RACIONES