

Al centro de la mesa (a elegir 3 entrantes a la hora de la contratación):

Ensalada de escarola, granadas, melva y miel con palmitos y salmón Croquetas caseras de pollo y jamón ibérico Ensalada de canónigos y queso fresco con salsa de yogurt Berenjenas fritas a la miel de caña Verbena de embutidos ibéricos con una bola de paté Revuelto de setas con gambas y salmón Carroussel de patés y quesos finos

De segundo plato (a elegir con 7 días de antelación):

Solomillo de cerdo a la brasa Pez espada a la parrilla

De postre

Surtido de postres caseros

Obsequio de la casa:

A mediodía: Café o infusión Por la noche: Cava frío

Bodega

Vino tinto con barrica de la Ribera del Duero o Rioja Vino blanco del País Cerveza especial de barril Refrescos Aqua mineral

Barra libre extra

Combinado importación: 5,50€ Combinado premium: 8,00€

Licores: 4,00€ Refrescos: 2,50€

Bono de 50 combinados importación: 250 € (no reembolsable los sobrantes)

Bono de 100 combinados importación: 450 € (no reembolsable los sobrantes)

Precio: 38,00€ por persona



Al centro de la mesa (a elegir 3 entrantes a la hora de la contratación):

- Ensalada de escarola, granadas, melva y miel con palmitos y salmón
- Croquetas caseras de pollo y jamón ibérico
- Ensalada de canónigos y queso fresco con salsa de yogurt
- Berenjenas fritas a la miel de caña
- Verbena de embutidos ibéricos con una bola de paté Jamón ibérico de cebo
- Revuelto de setas con gambas y salmón

- Carroussel de patés y quesos finos
- Ensalada de palmitos y salmón
- Habitas de Huétor con jamón y huevo
- Gambones a la plancha
- Corazones de alcachofas rebozadas a la miel de caña

De segundo plato (a elegir con 7 días de antelación):

Solomillo de cerdo a la brasa Presa ibérica a la brasa Lubina a la espalda Bacalao a la vizcaína

De postre

Surtido de postres caseros 1 combinado o licor

Obseguio de la casa:

A mediodía: Café o infusión Por la noche: Cava frío

Bodega

Vino tinto con barrica de la Ribera del Duero o Rioja Vino blanco del País Cerveza especial de barril Refrescos Agua mineral

Barra libre extra

Combinado importación: 5,50€ Combinado premium: 8,00€

Licores: 4,00€ Refrescos: 2.50€

Bono de 50 combinados importación: 250 € (no reembolsable los sobrantes)

Bono de 100 combinados importación: 450 € (no reembolsable los sobrantes)

Precio: 45,00€ por persona



Al centro de la mesa (a elegir 3 entrantes a la hora de la contratación):

- Ensalada de escarola, granadas, melva y miel
- Croquetas caseras (de pollo y bacalao)
- Ensalada de canónigos y queso fresco con salsa de yogurt
- Berenjenas fritas a la miel de caña
- Verbena de embutidos ibéricos
- Revuelto de setas con gambas y salmón
- Carroussel de patés y quesos finos
- Pimientos del piquillo rellenos

- Ensalada de palmitos y salmón
- Habitas de Huétor con almejas
- Gambones a la plancha
- Corazones de alcachofas rebozadas a la miel de caña
- Jamón ibérico de recebo
- Queso de cabra caramelizado con ensalada de pimientos
- Setas de álamo al arrecuco

De segundo plato (a elegir con 7 días de antelación):

Codillo al horno Solomillo de ternera Pierna de cordero al horno Lomo de rodaballo Rape a la marinera

De postre

Surtido de postres caseros 1 combinado o licor

Obsequio de la casa:

A mediodía: Café o infusión Por la noche: Cava frío

<u>Bodega</u>

Vino tinto con barrica de la Ribera del Duero o Rioja Vino blanco del País Cerveza especial de barril Refrescos Agua mineral

Barra libre extra

Combinado importación: 5,50€ Combinado premium: 8,00€

Licores: 4,00€ Refrescos: 2,50€

Bono de 50 combinados importación: 250 € (no reembolsable los sobrantes)

Bono de 100 combinados importación: 450 € (no reembolsable los sobrantes)

Precio: 49,00€ por persona



Al centro de la mesa

Paté casero estilo mediterráneo

De primer plato

Selectos entremeses de la región

(jamón ibérico con melón de la huerta, salmón al eneldo, mini requeté de atún con morrón, cuenco de salmorejo, media alcachofa rebosada con miel de caña, quesos de untar y anchoas de Santoña)

De segundo plato (a elegir con 7 días de antelación):

Solomillo de cerdo a la brasa con las siguientes salsass: roquefort, pimienta verde o crema de champiñones Lubina a la espalda
Bacalao frito al tomate casero

De postre

Surtido de postres caseros

Obsequio de la casa:

A mediodía: Café o infusión Por la noche: Cava frío

<u>Bodega</u>

Vino tinto con barrica de la Ribera del Duero o Rioja Vino blanco del País Cerveza especial de barril Refrescos Agua mineral

Barra libre extra

Combinado importación: 5,50€ Combinado premium: 8,00€

Licores: 4,00€ Refrescos: 2,50€

Bono de 50 combinados importación: 250 € (no reembolsable los sobrantes)

Bono de 100 combinados importación: 450 € (no reembolsable los sobrantes)

Precio: 40,00€ por persona



Menú infantil

De primer plato

Jamón serrano, queso manchego, croqueta casera, patatas fritas y escalope de pollo

De postre

Helado

Bebida

Refresco ó Agua mineral

Precio menú infantil: **20,00 Euros**

(incluido IVA)



Al centro de la mesa (a elegir entre 5 variedades)

- Jamón ibérico de cebo y queso de cabra caramelizado
- Exquisitos patés y quesos finos de untar
- Alcachofas y berenjenas rebozadas a la miel de caña
- Ensalada de palmitos y granadas con melva y miel
- Fritura de pescado menuditos

- Morcilla y longaniza de Huétor
- Tomate de la huerta con melva y jamón ibérico
- Gambones a la plancha
- Mollejas de cordero
- Lomo con ajos sobre cuna de patatas
- Presa ibérica sobre cuna de patatas

De postre

Surtido de postres caseros

Obsequio de la casa:

A mediodía: Café o infusión Por la noche: Caya frío

<u>Bodega</u>

Vino tinto con barrica de la Ribera del Duero o Rioja Vino blanco del País Cerveza especial de barril Refrescos Agua mineral

Barra libre extra

Combinado importación: 5,50€ Combinado premium: 8,00€

Licores: 4,00€ Refrescos: 2,50€

Bono de 50 combinados importación: 250 € (no reembolsable los sobrantes)

Bono de 100 combinados importación: 450 € (no reembolsable los sobrantes)

Precio: 38,00€ por persona