



***Menús Especiales
para grupos***

2018-2019



Menú N° 1

Quesos Manchegos Artesanos de Trufa y Aceituna

Salmón Marinado con Cítricos

Croquetas Caseras de Morteruelo

Lubina al Horno

ó

Carrilleras Estofadas al Vino Tinto

Flan de Queso Brie y Frutos Rojos

Bebida

Agua, Vino Blanco o Tinto de la Región y Café

35 euros

Precio por persona. I.V.A. Incluido

Consultar alérgenos o intolerancias alimentarias



Menú N° 2

Tomate, Albahaca y Mozzarella
Tartar de Atún Rojo con Aguacate
Croquetas de Morteruelo

Bacalao con Guisadillo de Tomate y Hierbabuena
ó
Solomillo Ibérico con Frutos Rojos

Nuestro Tiramisú

Bebida
Agua, Vino Blanco o Tinto de la Región y Café

42 euros

Precio por persona. I.V.A. Incluido

Consultar alérgenos o intolerancias alimentarias



Menú N° 3

Ensalada de Mariscos (Vieira, Langostino y Pulpo)
Terrina de Foie de Pato Casera con Pan de Frutos Secos
Croquetas de Morterulo

Sopa del Pescador

Cochifrito

Torrija Raff

Bebida

Agua, Vino Blanco o Tinto de la Región y Café

48 euros

Precio por persona. I.V.A. Incluido

Consultar alérgenos o intolerancias alimentarias



Menú N° 4

Cuba-Libre de Foie
Tomate Pelado y Aliñado Relleno de Ceviche
Ñoquis a la Carbonara
Papada Confitada

Rodaballo al Estilo Pescador

Solomillo de Añejo con Setas

Choco-TEX

Bebida
Agua, Vino Blanco y Tinto Crianza de la Región y Café

57 euros

Precio por persona. I.V.A. Incluido

Consultar alérgenos o intolerancias alimentarias



Cocina tradicional para el siglo XXI
Traditional cuisine for the 21st century