

MENUS DE GRUPO

MENÚ 40,00 €

- Plato de Paleta Ibérica.
- Tempura de verduras.
- Croquetas de Marisco.

Plato Principal a elegir:

- Bacalao al Horno con Costra de Alioli
- Solomillo de Cerdo a Grela con Patata Confitada y Manzana Agridulce

Postre

- Pastel de Queso al Horno, Crumble de Almendra y Crema de Vainilla

MENÚ 50,00 €

- Pulpo En Tempura
- Gambones Al Horno Con Aove De Ajo Y Perejil
- Zamburiñas Con Vinagreta De Trufa Negra

Plato Principal a elegir:

- Bacalao al Horno con Costra de Alioli
- Entrecot De Ternera con Patata Confitada Y Tomate Gratinado

Postre

- Pastel de Queso al Horno, Crumble de Almendra y Crema de Vainilla

Precios con IVA incluido

Aperitivo de Bienvenida

7,00 €/pax

- Copa de Cava o Caña o Agua o Refrescos (uno por persona)
- Tosta de Cebolla Caramelizada y Queso Cabra
- Tostas de Setas Y Piña
- Chutney de Melón y Viruta de Jamón
- Piruleta De Pulpo

MENÚ 65,00 €

- Cazuela de Cigalas
- Salteado De Pulpo y Langostinos
- Vieira a la Antigua

Plato Principal a elegir:

- Bacalao al Horno con Costra de Alioli
- Solomillo de Vacuno al Px y Pimienta Negra

Postre

- Pastel de Queso al Horno, Crumble de Almendra y Crema de Vainilla

LOS MENUS SE PUEDEN COMBINAR CON ARROZ
CON BOGAVANTE DE PLATO PRINCIPAL.
CONSULTAR PRECIO

Menú Infantil* 15,00 €

*Exclusivo para niños/As hasta 10 años

- Croquetas
- Rabas
- Milanesa De Pollo
- Bola De Helado

BODEGA
BLANCO: ALBARIÑO
TINTO: RIOJA
CAFÉ Y CHUPITO

LOS MENUS DE GRUPO SE SIRVEN A PARTIR DE OCHO (8) COMENSALES