



---

*Para elegirnos, para pasarlo bien, para disfrutar, para tu día...*

**MENÚ GRUPOS PEQUEÑOS**  
(Hasta un máximo de 30 personas)

**ENTRANTES A COMPARTIR:**

**ELEGIR 1 REFERENCIA DE CADA GRUPO CON 15 DÍAS DE ANTELACIÓN**

**Grupo A**

1. Croquetas caseras de bacalao
2. Pudding de cabracho y yemas de espárragos con mahonesa
3. Tartaletas de vieiras gratinadas

**Grupo B**

1. Migas Castellanas con huevos de corral fritos
3. Parrillada de verduras de la huerta
4. Mejillones a la gallega con suave gusto picante

**Grupo C**

1. Ventresca con tomate raff y pimientos asados a nuestra manera
2. Oreja de ibérico en crujientes
3. Corte de foie con reducción de PX, sal maldon y lluvia de Macadamia

*Grupos pequeños*

SE ELIGE DOS REFERENCIAS CON 15 DÍAS DE ANTELACIÓN

1. Rabo de toro tradicional con salteado de tallarines
2. Ventresca de atún con vinagre de manzana y ragout de trigueros
3. Salmón en salsa de naranja sanguina
4. Carrilleras de ibérico al vino tinto
5. Tiras de buey en cazuelita de pan con verduras salteadas
6. Brocheta de pescado y langostinos sobre arroz salteado
  
7. Lubina con bilbaína y vinagre de Módena
8. Dorada a la bilbaína de almendras
9. Lardones de solomillo con salsa española, pimientos y patatas en juliana con crujiente de cebolla roja
10. Bacalao rebozado con tomate casero sobre patatas paja
11. Pluma ibérica y ali oli de queso sobre patata asada
12. Solomillo ibérico con salsa de pimienta rosa
  
13. Merluza con salteado de gulas y patatas risoladas
14. Solomillo de buey con patata provolone y trigueros a la parrilla
15. Cochinillo confitado al aroma de romero con patatas revolconas
16. Entrecot de ternera blanca con pimiento del piquillo y patata especiada
17. Cordero lechal asado al estilo de Sepúlveda con panaderas y ensalada

Tarta Chocolate con mandarina ó Milhojas de Crema

---oOo---

Café e infusiones

Agua mineral

Tinto Crianza Rioja

---

## CONDICIONES GENERALES

“Informamos que según Reglamento 1169/2011, nuestros platos pueden contener cualquiera de los alérgenos presentes en el anexo II de dicho reglamento”

Una reserva se considerará en firme una vez se haya hecho efectivo el pago del depósito que supondrá un 20% del precio estimado en el presupuesto de los servicios contratados.

En caso de anular el evento, el adelanto no le será devuelto, en concepto de daños y perjuicios ocasionados a este establecimiento.

La elección del menú deberá quedar cerrada con QUINCE DIAS de antelación a su celebración. Estos menús son orientativos, no dude en consultarnos cualquier cambio que deseen hacer para que todo esté a su gusto.

El número de asistentes se establecerá con DIEZ DIAS de antelación al evento. Este número será el mínimo final que quedará reflejado en la factura.

Las minutas personalizadas están incluidas en los precios. Para el supuesto de incluir en las minutas el logotipo de la empresa, deberán hacérselo llegar en alta resolución 15 días antes del evento.

La hora límite para dejar los comedores al mediodía, serán las 18,00 horas.

En el acto de realizar la reserva en firme, mediante el pago del depósito y la emisión de su correspondiente factura, ambas partes asumen el conocimiento y la aceptación de todas las normas, condiciones generales e información objeto de este documento.

