



MENÚS DE GRUPO 2017
MENÚ 1

APERITIVO: CUCHARITA DE ENSALADA DE AGUACATE CON SALMÓN MARINADO EN ZUKE

SURTIDOS DE IBÉRICOS DE SALAMANCA CON PAN TUMACA

ENSALADA DE BACALAO CONFITADO CON PIMIENTOS ASADOS EN CASA Y VINAGRETA DE FRUTOS SECOS

LOMO DE ATÚN ROJO SOBRE CAMA DE CEBOLLA POCHADA, CREMOSO DE BERENJENA Y TOMATES SECOS CONFITADOS

PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA, CASTAÑAS GLASEADAS AL PX Y CHIPS DE YUCA

BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO CON HELADO DE VIOLETA

PVP: 36 € IVA INCLUIDO

MENÚ 2

APERITIVO: CREMAT DE FOIE CON QUESO DE CABRA Y PIÑA SOBRE TOSTAS DE PAN CON PASAS Y NUECES

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CUCHILLO CON PAN DE CRISTAL, TOMATE, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

GAMBA BLANCA DE HUELVA A LA PLANCHA

ENSALADA DE VENTRESCA CON VINAGRETA DE TOMATES CHERRY Y CEBOLLINO

LOMO DE BACALAO A LA PORTUGUESA CON RATAVIOLI DE VERDURAS Y WAKAME

CORDERO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA, DESHUESADO Y TOSTADO CON CHALOTAS Y MERMELADA DE HIGOS

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO CON HELADO DE MENTA

PVP: 44,50 € IVA INCLUIDO

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN VINO TINTO CRIANZA DE RIOJA ALAVESA DE LA CASA, ASÍ COMO BLANCO Y ROSADO Y AGUA. SE INCLUYE UNA BOTELLA PARA CADA DOS PERSONAS.

TELÉFONO DE CONTACTO 945 20 37 28