

## MENÚ N°1

### **PARA ABRIR BOCA**

Paté de la casa  
Bocadito de solomillo de atún

### **A COMPARTIR**

Tosta de sardina ahumada con tomate confitado  
Croquetas caseras El Candil  
Huevos rotos con gulas y langostinos al jerez

### **PLATO A ELEGIR**

Solomillo ibérico al Candil  
Merluza rellena de salmón y gambas en salsa Candil  
Arroz marinero caldoso

### **POSTRE**

Brownie de chocolate con nueces

### **CAFÉ**

### **BEBIDAS**

Tinto: Azpilicueta crianza (D.O. Rioja)  
Blanco: Monopole verdejo (D.O. Rueda)  
Cerveza  
Refrescos  
Agua

**10% IVA incluido**

**PRECIO 42 €**

**MENÚ N°2**

***PARA ABRIR BOCA***

Paté de la casa  
Tortilla de maíz con presa ibérica a la sal y ali-oli rojo

***A COMPARTIR***

Tomate azul con ventresca de atún y alcaparras crujientes  
Revuelto de longaniza ibérica y patatas  
Lubina frita con salsa tártara de jalapeños

***PLATO A ELEGIR***

Ración de pierna de cordero asada en su jugo  
Lomo de bacalao a la Vizcaína  
Arroz con perdiz

***POSTRE***

Leche frita a la antigua

***CAFÉ***

***BEBIDAS***

Tinto: Prado Rey crianza (D.O. Ribera del Duero)  
Blanco: Yllera verdejo vendimia nocturna (D.O. Rueda)  
Cerveza  
Refrescos  
Agua

***10% IVA incluido***

***PRECIO 45 €***

**MENÚ N°3**

***PARA ABRIR BOCA***

Paté de la casa  
Taquito de foie bañado en oro con pan de especias

***A COMPARTIR***

Jamón ibérico de bellota BEHER etiqueta oro  
Tartar de atún rojo  
Puntillitas flamencas (con huevo poché, salsa brava y ali-oli)

***PLATO A ELEGIR***

Solomillo de ternera a la brasa  
Corvina a la brasa con crema de carabineros  
Arroz con bogavante

***POSTRE***

Buñuelos de chocolate con crema de galleta

***CAFÉ***

***BEBIDAS***

Tinto: Cune reserva (D.O. Rioja)  
Blanco: La Val albariño (D.O. Rías Baixas)  
Cerveza  
Refrescos  
Agua

***10% IVA incluido***

***PRECIO 52 €***

- Todos los menús se componen de 4 actos:
  - o Para abrir boca: nuestro famoso paté casero y un aperitivo para ir empezando.
  - o Para compartir: entrantes servidos al centro para compartir. Se servirá 1 ración por cada 4 comensales.
  - o Plato principal a elegir entre carne, pescado o arroz.
  - o Postre: se sirve de forma individual.
- El precio del menú incluye la bebida que se sirva desde el comienzo del menú hasta que se sirva el postre. Las consumiciones que se tomen antes de comenzar el menú se abonarán aparte.
- El vino que incluye cada menú es orientativo, puede ser modificado por otro vino de nuestra bodega de precio similar a petición del cliente.
- Si algún comensal tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria deberá ser avisado previamente para adaptarle el menú.
- Los comensales a facturar serán los confirmados el día antes del evento.