

A COMPARTIR Nº1

PARA ABRIR BOCA

Paté de la casa
Pionono de marisco con crujiente de kikos

A COMPARTIR

Queso viejo de oveja
Ensaladilla de gambas con gambas cristal

Boquerones fritos al limón
Gyozas de carrillada ibérica
Huevos rotos con gulas y langostinos al Jerez

Solomillo ibérico al Pedro Ximénez

POSTRE

Surtido de postres caseros

CAFÉ

BEBIDAS

Tinto: Ramón Bilbao crianza (D.O. Rioja)
Blanco: Ramón Bilbao verdejo (D.O. Rueda)

Cerveza
Refrescos
Agua

10% IVA incluido

PRECIO 35 €

A COMPARTIR Nº2

PARA ABRIR BOCA

Paté de la casa
Vasito de salmorejo suave

A COMPARTIR

Jamón ibérico BEHER oro
Tartar de salmón con guacamole

Lubina frita con salsa tártara de jalapeños
Tosta de gambas con ali-oli
Berberechos al vino blanco

Presa ibérica a la plancha con patatas fritas

POSTRE

Surtido de postres caseros

CAFÉ

BEBIDAS

Tinto: Celeste roble (D.O. Ribera del Duero)

Blanco: Protos verdejo (D.O. Rueda)

Cerveza

Refrescos

Agua

10% IVA incluido

PRECIO 38 €

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 €

MENÚ INFANTIL

A COMPARTIR

Croquetas caseras
Lagrimitas de pollo

INDIVIDUAL

Solomillo ibérico a la plancha con patatas fritas

POSTRE

Tarta de chocolate

BEBIDAS

Refrescos, agua y zumos

10% IVA incluido

PRECIO 22 €

- Los actos de los que se componen nuestros menús son:
 - 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: los surtidos de postres se servirán a compartir, en los otros menús, el 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.
- Para los niños menores de 16 años, se podrá elegir entre el menú infantil o elegir el mismo menú que para los adultos, el cual se cobrará con un descuento de 8 € respecto al precio de los adultos.
- 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.