

MENÚS CELEBRACIÓN

MENÚ 1

Croquetas variadas (para picar 1/4 pax)

Hojaldre con sésamo relleno de pisto de bacalao

Escalopín relleno de verduritas con salsa española

Tarta de hojaldre y crema o Tarta de bizcocho

Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza D.O. Rioja | Blanco D.O. Rueda

35 €/persona IVA incluido

MENÚ 2

Ensalada de queso de cabra y calabacín

Lomo de bacalao al horno sobre puré de calabaza

Medallón de lomo albardado con salsa bigarada

Tarta de hojaldre y crema o Tarta de bizcocho

Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza D.O. Rioja | Blanco D.O. Rueda

37 €/persona IVA incluido

MENÚS CELEBRACIÓN

MENÚ 3

Selección de fritos del Mar Cantábrico

Hojaldre relleno de marisco del Cantábrico sobre salsa barquereña

Carrilleras de novilla estofadas al vino tinto

Tarta de hojaldre y crema o Tarta de bizcocho

Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza D.O. Rioja | Blanco D. Rueda

39 €/persona IVA incluido

MENÚ 4

Croquetas de marisco del Cantábrico

1/2 Ensalada de queso de cabra y calabacín

1/2 Merluza rellena de marisco

Escalopín relleno de verduritas con salsa española

Tarta de hojaldre y crema o Tarta de bizcocho

Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza D.O. Rioja | Blanco D.O. Rueda

43 €/persona IVA incluido

MENÚS CELEBRACIÓN

MENÚ 5

Timbal de bacalao con salsa alioli

Lomos de merluza sobre fritada de verduritas y chips de ajo

Entrecot a la plancha con salsa de queso de Tresviso

Tarta de hojaldre y crema o Tarta de bizcocho

Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza D.O. Rioja | Blanco D.O. Rueda

45 €/persona IVA incluido

MENÚ 6

Ensalada de jamón y foie con vinagreta de pasas y piñones

Lomos de merluza en salsa verde con almejas y gambas

Solomillo de ternera a la plancha con parrillada de verduras

Tarta de hojaldre con crema o Tarta de bizcocho

Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza D.O. Rioja | Blanco D.O. Rueda

55 €/persona IVA incluido

MENÚS CELEBRACIÓN

MENÚ 7

Para comenzar (1/4 pax):

Jamón Ibérico

Pimientos con anchoas

Croquetas de marisco del Cantábrico

Lomo de lubina al horno sobre fritada de verduras

Lechazo asado al estilo de Castilla sobre patata panadera y su ensalada

Tarta de hojaldre y crema o Tarta de bizcocho

Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza D.O. Rioja | Blanco D.O. Rueda

55 €/persona IVA incluido



Confecciona tu propio menú y pídenos presupuesto.
¡Sin compromiso!

MENÚS INFANTILES

MENÚ INFANTIL A

Espaguetis a la boloñesa
Nuggets de pollo con patatas fritas
Tarta o helado

Agua mineral o refresco

12 €/niño IVA incluido

MENÚ INFANTIL B

Entremeses fríos y calientes
Escalope de ternera con patatas fritas
Tarta o helado

Agua mineral o refresco

18 €/niño IVA incluido