

40€

## **MENÚ ESPECIAL 1**

### ***Entrantes***

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico  
Puerro a Baja Temperatura con Romesco de Anacardos y  
Bechamel Trufada  
Ensalada de Burrata con Rúcula, Cherrys a la Brasa y  
Jamón Ibérico

### ***Segundos***

*(1 a elegir, 3 días antes del evento)\**

Secreto a Baja Temperatura con Patatas y Pimiento de Padrón  
Taquitos de Merluza a la Romana con Alioli de Cítricos

### ***Postres caseros***

Tarta de Queso Lúdico

Café o infusión

### ***2 consumiciones por persona***

*Refrescos, agua o cerveza.*

*Vinos a elegir:* *Azpilicuenta Crianza, Azpilicuenta Verdejo o  
Azpilicuenta Rosado*

*Descuento en las copas de sobremesa*

- Posibilidad de elegir durante la celebración con un suplemento de 2€/persona.
- Opción de "Segundos" a modo degustación. Raciones 60% aprox. del tamaño de la ración normal. Suplemento de 2,5€/ persona.
- Rogamos que nos comuniquen con antelación alergias o intolerancias.



45€

## MENÚ ESPECIAL 2

### *Entrantes*

Croquetas cremosas de Gambas y Puerro  
Huevos Rotos con Jamón Ibérico  
Berenjenas Fritas con Miel de Caña  
Puerro a Baja Temperatura con Romesco de Anacardos y  
Bechamel Trufada

### *Segundos*

*(1 a elegir, 3 días antes del evento)\**

Albóndigas de Rabo de Toro al Pedro Ximénez y Parmentier  
Tartar de Salmón con Aguacate Fresco

### *Postres caseros*

Brownie Lúdico

Café o Infusión

### *3 consumiciones por persona*

*Refrescos, agua o cerveza.*

Vinos a elegir: *Azpilicueta Crianza, Azpilicueta Verdejo o  
Azpilicueta Rosado*

*Descuento en las copas de sobremesa*

- Posibilidad de elegir durante la celebración con un suplemento de 2€/persona.
- Opción de "Segundos" a modo degustación. Raciones 60% aprox. del tamaño de la ración normal. Suplemento de 2,5€/ persona.
- Rogamos que nos comuniquen con antelación alergias o intolerancia.



55€

## MENÚ ESPECIAL 3

### *Entrantes*

Torreznos de Soria con Patata Revolcona

Croquetas cremosas de Jamón Ibérico

Ensaladilla Cremosa de Alistados

Puerro a Baja Temperatura con Romescu de Anacardos y  
Bechamel Trufada

### *Segundos*

*(1 a elegir, 2 semanas antes del evento)\**

Solomillo de Vaca con Patatas Fritas y Pimientos de Padrón  
Merluza a la Brasa con Confitura de Tomate y Parmentier de Patata

### *Postres caseros*

Tarta Casera de Zanahoria

Café o Infusión

*Refrescos, agua o cerveza.*

Vinos a elegir: *Azpilicueta Crianza, Azpilicueta Verdejo o  
Azpilicueta Rosado*

*Descuento en las copas de sobremesa*

- \* Posibilidad de elegir durante la celebración con un suplemento de 2€/persona.
- \* Opción de "Segundos" a modo degustación. Raciones 60% aprox. del tamaño de la ración normal. Suplemento de 2,5€/ persona.
- \* Rogamos que nos comuniquen con antelación alergias o intolerancia.



55€

## **MENÚ ESPECIAL 4**

### ***Entrantes***

Coca Ibérica en Pan de Aceite de Ávila  
Ragoût de Setas con Yema de Huevo Confitada y Aroma de Trufa  
Langostino Tigre en Tempura con Mahonesa Nikkei  
Alcachofas con Jamón Ibérica y Foie Micuit  
Brie en Tempura con Cebolla Caramelizada y Frutos Secos

### ***Segundo***

*(a compartir 4 pax.)*

Chuletón de Vaca Madurada a la Brasa con Patatas Fritas y  
Pimientos de Padrón

### ***Postres caseros***

Tarta Fluída de Chocolate con Coulis de Naranja

Café o Infusión

*Refrescos, agua o cerveza.*

*Vinos a elegir:* *Azpilicueta Crianza, Azpilicueta Verdejo o  
Azpilicueta Rosado*

*Descuento en las copas de sobremesa*

\* Rogamos que nos comuniquen con antelación alergias o intolerancia.

