

MENÚ 27€

ENTRANTES

- Ensalada de patata con vinagreta de mostaza antigua
- Montaditos de tartar de salmón
- Bravas caseras con salsa brava muy suave
- Bocados de Quiche Lorraine con rúcula

SEGUNDOS

- Brocheta de pollo de corral y cremoso de arroz con setas
- o
- Suprema de salmón al horno con espaguetis de calabacín marinados

POSTRE

- Tarta de queso mascarpone, mermelada casera de fruta y crumble

BEBIDAS

Agua, vino d.o.Rioja joven surtido de pan y café

INFO:

- _ Los menús de grupo se reservarán dejando una paga y señal aproximada del 30%
- _ En caso de ser menos comensales de los acordados deberán avisar con antelación, de no ser así deberán abonar el 40% de cada menú. "margen de 3 comensales"
- _ Los menús de grupo se elaboran para grupos de mas de 12 adultos
- _ Disponemos de menú infantil 9,95€ 1plato + 1postre + 1bebida
- _ Las bebidas extras se cobrarán a parte (no entran en los menús cervezas, refrescos, bebidas de aperitivo ni sobremesa) Se incluirán sólo las bebidas (2u.) de las personas que no tomen vino.

MENÚ 29€

ENTRANTES

- Vasito individual de salmorejo
- Croquetas caseras 2pp
- Ensalada de bacalao con naranja y vinagreta de frutos secos
- Tiras de pollo con rebozado crujiente a las hierbas y salsa de yogurt

SEGUNDOS

- Paquete crujiente de secreto de cerdo ibérico y queso brie
- o
- Suprema de dorada o lubina “según mercado” con gratinado suave de romescu

POSTRE

- Crema tradicional aromatizada con fruta natural troceada

BEBIDAS

Agua, vino d.o.Rioja joven surtido de pan y café

INFO:

_ Los menús de grupo se reservarán dejando una paga y señal aproximada del 30%

_ En caso de ser menos comensales de los acordados deberán avisar con antelación, de no ser así deberán abonar el 40% de cada menú. “margen de 3 comensales”

_ Los menús de grupo se elaboran para grupos de mas de 12 adultos

_ Disponemos de menú infantil 9,95€ 1plato + 1postre + 1bebida

_ Las bebidas extras se cobrarán a parte (no entran en los menús cervezas, refrescos, bebidas de aperitivo ni sobremesa) Se incluirán sólo las bebidas (2u.) de las personas que no tomen vino.

MENÚ 34€

ENTRANTES

- Vasito individual de salmorejo
- Ensalada de fruta, queso fresco y vinagreta de miel y piñones
- Bocados de quiche de trigueros con bacon
- Montaditos de tartar de salmón con aguacate en pan de algas
- Croquetas caseras 2pp

SEGUNDOS

- Carrillera ibérica hecha a baja temperatura con crema de patata y ceps
- o
- Suprema de bacalao gratinado con “all i oli”

POSTRE

- Chocolates en texturas

BEBIDAS

Agua, vino d.o.Rioja joven surtido de pan y café

INFO:

_ Los menús de grupo se reservarán dejando una paga y señal aproximada del 30%

_ En caso de ser menos comensales de los acordados deberán avisar con antelación, de no ser así deberán abonar el 40% de cada menú.
“margen de 3 comensales”

_ Los menús de grupo se elaboran para grupos de mas de 12 adultos

_ Disponemos de menú infantil 9,95€ 1plato + 1postre + 1bebida

_ Las bebidas extras se cobrarán a parte (no entran en los menús cervezas, refrescos, bebidas de aperitivo ni sobremesa) Se incluirán sólo las bebidas (2u.) de las personas que no tomen vino.