



MENÚS BODAS y GRANDES EVENTOS 2021



AVISO:

El restaurante cumplirá estrictamente las normas y medidas vigentes interpuestas por las autoridades.

A fecha de hoy son las siguientes (Nivel 3, confinamiento perimetral)

- Cierre a las 22:30 horas
- Aforo del 50% en interior y del 100% en terrazas al aire libre
- Prohibido consumo en barra
- Mesas o agrupaciones de mesa* máximo de 6 comensales (4 en interior)
- Distancia entre sillas de 1,5 metros de diferentes mesas o agrupaciones

*agrupaciones de mesas de 6 comensales exclusivamente para celebraciones tras celebraciones civiles o religiosas con aforo del 50% en interior y del 75% en exterior (quedan excluidas el resto de celebraciones que no sean de carácter religioso o civil).

Medidas adicionales:

- Horario de mediodía: de 13:00 a 18:00 horas
- Horario de noche: el estipulado por normativa (actual 22:30)
- Copas de bienvenida, menús de cóctel quedan suspendidos hasta que la normativa vigente lo permita.
 - Uso de mascarilla obligatorio en zonas comunes
 - Prohibida la movilidad entre mesas y comensales



• Menú 1 • 60€ (IVA incluido)



Cóctel

Pan cristal con foie y compota de membrillo
Remojón de naranja y bacalao
Plato alpujarreño
Cucuruchos crujientes de morcilla con queso de cabra
Salteado de shiitake y crema de mango
Salmorejo cordobés con jamón
Ceviche de lubina y cilantro
Crema de lentejas al comino y mousse de butifarra negra

Principal

Presa ibérica de bellota, perigourdine de oporto y ajos tiernos

Postre

Tarta de zanahoria, crema de queso y nueces
Copa de cava

Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Tierra Buena"
Tinto Ribera del Duero "Protos roble"
Agua, cerveza, refrescos y café



• Menú 2 • 65€ (IVA incluido)



Cóctel

*Surtido de Ibéricos de bellota (DO Los pedroches)
Trigueros en costra de sésamo y salsa de mostaza y miel
Cremoso de steak tartar y su crujiente
Crema de calabaza, nueces y ajo negro
Mollejas de cordero, mini cardo y provenzales
Ajoblanco de manzana y berberechos
Taco de pulpo, puré violeta escamas ahumadas
Daditos de rape a la milanesa con salsa tártara de rabanillas*

Principal

Solomillo de ternera , piña asada al ron y patatas mini a las finas hierbas

Postre

*Coulant de chocolate con coulis de albaricoque (Opcional: tarta nupcial)
Copa de cava*

*Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Tierra Buena"
Tinto D.O. Ribera del Duero "Finca Resalso, crianza"
Agua, cerveza, refrescos y café*



• Menú 3 • 70€ (IVA incluido)



Cóctel

Jamón ibérico de bellota (DO Los pedroches)
Queso curado en aceite (Montefrío)
Croqueta de butifarra, arroz y canela
Caramelos de foie con membrillo y chocolate blanco
Migas caseras, panceta ahumada y huevo a baja temperatura
Tartar de atún de almabraba
Vieira asada con jugo de naranja y curry
Arroz con bogavante

Principal

Entrecote vaca nacional (40 días de maduración) con patatas reventonas y mojo verde

Postre

Tarta de piononos "Casa Isla" (opcional: tarta nupcial)
Copa de cava

Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Palacio de Bornos"
Tinto D.O. Rioja "Luis Cañas, crianza"
Agua, cerveza, refrescos y café.