

MENÚS BODAS y GRANDES EVENTOS 2024



Configura tu menú en CUATRO pasos:

1. Elige la copa de bienvenida
2. Elige el principal
3. Elige el postre
4. Elige la bodega



1. Elige una opción de copa de bienvenida



Cóctel bienvenida 1

Jamón ibérico de bellota (DO Los pedroches)
Queso curado en aceite (Montefrío)
Croquetas (mar y montaña)
Mollejas de cordero, mini cardo y estragón
Tiradito de salmón con cilantro y tocineta ibérica
Mazamorra de almendra marcona, anchoas y encurtidos de la casa
Alcachofas fritas, salmorreta "colorá" y avellanas
Lomitos de lubina con romescu de pimiento rojo asado

Cóctel bienvenida 2

Jamón ibérico de bellota (DO Los pedroches)
Queso curado en aceite (Montefrío)
Yogur de boletus, morcilla y piparra
Patatas confitadas, huevo poché y crema de foie
Corvina en escabeche suave de naranja y eneldo
Steak tartar de vaca vieja, mostaza de dijon y pan cristal
Gaspacho verde, queso de cabra y su crujiente
Tacos de rodaballo, sabayón de apio y anacardos a la mantequilla



2· Elige el plato principal

Principal 1 **65€ (IVA incluido)**

Sorbete de piña al Ron

--

Presa ibérica de bellota, puerro asado y salsa de cacahuete tostado y miel

Principal 2 **70€ (IVA incluido)**

Sorbete de piña al Ron

--

Entrecote vaca nacional (40 días de maduración) chimichurri de choricero y verduras a la parrilla

Principal 3 **75€ (IVA incluido)**

Sorbete de piña al Ron

--

Solomillo de ternera a la brasa, salsa melosa de tempranillo y manzana caramelizada



3· Elige el postre

Postre 1

*Tarta de San Marcos
Copa de cava*

Postre 2

*Tarta de piononos
Copa de cava*

4· Bodega

bodega 1

*Blanco D.O. Rueda "Marques de Riscal"
Tinto D.O. Ribera del Duero "Finca Resalso, crianza"
Agua, cerveza, refrescos y café*

bodega 2

*Blanco D.O. Rueda "Marques de Riscal"
Tinto D.O. Rioja "Luis Cañas, crianza"
Agua, cerveza, refrescos y café.*



Suplementos

Cortador jamón

(150eur + jamón covap alta expresión 49eur/kg. Piezas de 8,500 aprox)

Estación de quesos

350eur (10 variedades Nacional/internacional)

Combinados

Nacional e importación 7euros/und.

Combinados Premium (a consultar en función de la marca)

Coctelería: a consultar.

(Bloody Mary y Vermuts, mojitos, piñas colada y destornilladores)

Contratación y exclusividad cocktail garden de 18:00 a 21:00 horas.

500eur+ consumo concertado

Recena consultar condiciones y horarios

(Temporada de mayo a septiembre)

***Por entorno y respeto al vecindario no se permite contratar música/dj y/o grupos en vivo.
El restaurante cuenta con hilo musical en sus terrazas y con altavoz bluetooth JBL para la
sobremesa en el Cocktail garden***
