



Una **COCINA innovadora**, a la vez que tradicional, **que trabaja con los mejores y más frescos productos de nuestra tierra**, generando nuevas ideas y nuevas texturas.

Estos menús están confeccionados **para un mínimo de 8 comensales ADULTOS**. Contamos con varios Salones con distintas capacidades, en caso de estar interesados en un Salón Privado, **consúltenos disponibilidad y precios**.

Existe la posibilidad de intercambiar los platos que desee entre una opción y otra, y nosotros calculamos el precio en función de lo elegido.

Los menús se sirven a mesa completa

Es recomendable avisar con antelación de **alergias o intolerancias alimentarias entre los asistentes**



Menú 1

SAQUITO CRUJIENTE Relleno de Pescado y **Marisco con Americana**

Jarrete de **CORDERO** asado con Ensalada Verde

POSTRE

Brioche con Mascarpone y **Tofe de Plátano**

BODEGA APARTE

Café ó Infusiones

Precio: 34.00 €

Menú 2

PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO con Pan, Tomate y Almendras

Croquetas del Chef

Langostinos asados **con Aliño de Ajo miel**

INDIVIDUAL

Merluza Confitada con **Parmentier y Chipirón**

ó

Laminado de Carne Roja con Pimientos y Patatas Asadas

POSTRE

Bizcocho tierno de **Chocolate Negro** con Helado de Vainilla

BODEGA APARTE

CAFÉ ó infusiones

Precio: 39.50 €

Menú 3

PARA COMPARTIR

TURRÓN DE FOIE con Tostas, Golosinas Cítricas y Frutos Secos

Cecina con Lascas de Queso Lebanes y Pan Tostado

Gyozas de Marisco con Emulsión de Ajo Negro

Rodaballo a la Meunieré Tostada

ó

COCHINILLO asado y deshuesado con Patata Mortero y su Jugo

POSTRE

Tarta de Queso horneada con Helado de Leche Merengada

BODEGA APARTE

Café ó Infusiones

Precio: 44.00 €

Menú Infantil

Ibéricos, Rabas y Croquetas

Solomillitos de Ternera con Patatas Fritas

POSTRE

Bolas de Helado con Toppings

Aguas y Refrescos

PRECIO: 28,00 €