

Los menús son flexibles para poder ajustarse a sus necesidades.

Se elijará un único menú por grupo. Para grupos con menú concertado, se pide un 20% de señal del total de la reserva (menú elegido x número de personas) que se descontará del total de la factura el mismo día y será devuelto en caso de anulación hasta 48 horas antes de su comida o cena.

Los menús que llevan el segundo plato "a elegir" podrán disfrutar de un 10% de descuento si se nos comunica la elección de dichos platos con 48h de antelación.

También le informamos que el día de su comida o cena se cobrarán todos los menús confirmados hasta 24 horas antes (también en el caso de ser más personas se cobrarán todos los menús) Si necesita cualquier aclaración no dude en ponerse en contacto.
923217868

Menú 1:

Consomé al Jerez con virutas de Jamón

Entrantes para compartir:

Lengua ibérica al vino tinto de la Sierra

Croquetas caseras de Jamón y Farinato

1er Plato principal

Bacalao Valencia en salsa marinera

2o Plato principal

Carrillada de ternera estofada con ciruelas pasas

Postre: Tocinillo de Cielo

Vino (1bot/3pax) : Tablao (100% tempranillo)

Pan, Agua, Café y perrunillas

39.00 €

Menú 2:

Entrantes para compartir:

Lengua ibérica al vino tinto de la Sierra

Ensalada Primavera (Bonito Artesano)

Calamares frescos fritos a la Andaluza

Segundo, a elegir entre:

Entrecot de ternera a la plancha

1/2 Perdiz estofada a la antigua

Bacalao Valencia en salsa marinera

Salmón a la Plancha

Postre: Cremoso de yogur a la Naranja

Vino (1bot/3pax): Tablao (100% tempranillo)

Pan, Agua, Café y perrunillas

43.90€

Menú 3:

Entrantes para compartir:

Ensalada de tomate y bonito artesano

Revuelto de patatas a lo pobre

Trigueros a la plancha con Jamón
Ibérico de Bellota

Segundo, a elegir entre:

Solomillo de Ternera a la Plancha

Lomo de Bacalao a la Plancha

Chipirones en su Tinta con Arroz Blanco

Postre: Tarta de Queso (Tipo Pudín)

Vino (1bot/3pax): Condado de Haza
D.O. Ribera del Duero

Pan, Agua, Café y perrunillas

47.90 €

Menú 4

Entrantes para compartir:

Jamón ibérico de bellota

Paté de lechazo churro con orujo

Calamares frescos a la Andaluza

Segundo, a elegir entre:

Rabo de toro estofado

Perdiz estofada a la antigua

Merluza a la plancha o a la cazuela

Postre: Tortel de Hojaldre con crema pastelera y chocolate caliente

Vino (1bot/3pax): Azpilicueta Crianza (D.O.Ca. Rioja)

Pan, Agua, Café y perrunillas

51.90€