



———— GRUPOS ————
(de 10 a 35 personas)

———— MENU 1 ————

Todo para compartir, 1 plato por cada 4 personas

BRESAOLA Y PANCETA DE VACA RUBIA GALLEGA

Con una curación de 24 meses en bodega

RACIÓN DE PAN DE CRISTAL

con tomate rallado y aceite de arbequina ahumado

BURRATA TRUFADA

Con pesto y pan de hogaza tostado

NUESTRA ENSALADILLA

de bonito braseado en escabeche

HOJALDRE CASERO DE PUERROS Y CEBOLLA

con salsa de boletus edulis

CALLOS "LA TIROLINA" CON GARBANZOS 

con un punto picante

SURTIDO DE POSTRES AL CENTRO

30 euros p/p



———— MENU 2 ————

Al centro para compartir 1 ración cada 4 personas

BRESAOLA Y PANCETA DE VACA RUBIA GALLEGA

Con una curación de 24 meses en bodega

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

BURRATA TRUFADA

Con pesto y pan de hogaza tostado

NUESTRA ENSALADILLA

de bonito braseado en escabeche

Segundo para elegir, cada comensal, entre:

MARMITAKO DE BONITO A LA BRASA

o

IBÉRICO AL CURRY ROJO TAILANDÉS 

Con leche de coco y ralladura de limón acompañado de cremoso de patata

Surtido de postres al centro

35 euros p/p



———— MENU 3 ————

Al centro para compartir 1 ración cada 4 personas

CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN IBÉRICO

BURRATA TRUFADA

Con pesto y pan de hogaza tostado

NUESTRA ENSALADILLA

de bonito braseado en escabeche

CALLOS "LA TIROLINA" CON GARBANZOS 

con un punto picante

Segundo para elegir, cada comensal, entre:

ESCALOPE A LA MILANESA CON ÑOQUIS AL PESTO

○

TRONCO DE MERLUZA DE PINCHO FRITA CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS DE PIQUILLO

Surtido de postres al centro

35 euros p/p



———— MENU 4 ————

Al centro para compartir 1 ración cada 4 personas

JAMÓN IBÉRICO ARTESANAL MARÍN CARRETERO

De la Sierra de Huelva de cerdos criados con alimentación 100% natural

RACIÓN DE PAN DE CRISTAL

con tomate rallado y aceite de arbequina ahumado

HOJALDRE CASERO DE PUERROS Y CEBOLLA

con salsa de boletus edulis

STEAK TARTAR

Un clásico acompañado de pan tostado

Segundo para elegir, cada comensal, entre:

GALLITO DE GRANJA A LAS UVAS

Con puré de castañas y piña caramelizada

o

PAPILLOTE DE MERLUZA

Con puerro, zanahoria y aroma de naranja.

Surtido de postres al centro

39 euros p/p



———— MENU 5 ————

Al centro para compartir 1 ración cada 4 personas

JAMÓN IBÉRICO ARTESANAL MARÍN CARRETERO

De la Sierra de Huelva de cerdos criados con alimentación 100% natural

RACIÓN DE PAN DE CRISTAL

con tomate rallado y aceite de arbequina ahumado

TARTAR BENEDICT

*Taquitos de salmón marinado con croutons, láminas de aguacate, rúcula, cebolla, huevo poché
y salsa holandesa*

VERDINAS DE SANTANDER

Con fumé de bogavante y langostinos

Segundo para compartir, cada tres comensales, a elegir entre:

LUBINA SALVAJE A LA BRASA

o

CHULETÓN DE VACA RUBIA GALLEGA

Guarniciones al centro para compartir:

BOLITAS DE PATATAS

PIMIENTOS DE PIQUILLO

ÑOQUIS AL PESTO

Surtido de postres

55 euros p/p



MENÚ INFANTIL
(Menores de 12 años)

En el caso de que los niños tomen el mismo menú que los adultos, se facturara a cada niño el 50% del menú de adulto.

Macarrones con tomate

ó

Escalope a la milanesa con
patatas fritas

ó

Dados de merluza fritos con
patatas fritas.

DE POSTRE

Bola de helado de chocolate o vainilla

13€

Agua o un refresco incluido



————— BEBIDAS INCLUIDAS —————

VINO BLANCO

Alba de Martin Codax (Albariño) o Cuatro rayas (Rueda)

VINO TINTO

Alidis Roble (Ribera de Duero) o Azabache (Rioja)

AGUA, CERVEZAS Y REFRESCOS

————— EXTRAS —————

Bebidas de aperitivo... 2 euros p/p

Servicio de cartelería y marca sitios personalizado ... 2 euros p/p

Tabla o Mesa de quesos de bienvenida.... 3 euros p/p

CONDICIONES DE LA RESERVA

En el restaurante no disponemos de mesas para más de 20 personas. Es por ello que los eventos sentados que superen este número se distribuirán en varias mesas. Asimismo, el aforo máximo sentado en el salón de abajo es de 35 personas y el de arriba de 40. Para aforos superiores les ofrecemos unos menús de coctel para más de 50 personas que incluyen el cierre en exclusiva del local.

Para formalizar la reserva se deberá abonar el 20% del importe total en el momento, no garantizando la disponibilidad hasta ese momento. Este importe no será reembolsado en caso de anulación.

Las bebidas están incluidas durante la comida/cena y hasta un máximo de dos horas. Todas las consumiciones posteriores o anteriores a este plazo se abonarán según la tarifa oficial del restaurante.

El importe total de la factura se cobrará un día antes del evento. El número total de comensales deberá ser comunicado al restaurante como máximo 3 días laborables antes del evento y se emitirá la correspondiente factura por este importe. En el caso de disminución de comensales no se descontará el importe de esta. En el caso de aumento de comensales no se garantiza la disponibilidad.

El horario máximo de permanencia en la sala para las comidas son las 19.00 horas y en el caso de las cenas el horario de cierre del restaurante.