



# MENÚ GRUPO 30/32



## **APERITIVO**

**DE BIENVENIDA**

## **ENTRANTES**

**TABLA DE IBÉRICOS DE BELLOTA CON PAN DE CRISTAL**

**TABLA DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES**

**COLECCIÓN DE CROQUETAS**

**VERDURAS SALTEADAS O EN TEMPURA**

**REVUELTO DE BOLETUS CON HUEVOS CAMPEROS**

**PIMIENTOS DEL PIQUILLO DE LODOSA A SADOS A LEÑA CON LANGOSTINOS**

**ENSALADA TEMPLADA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y VENTRESCA**

**ENSALADA DE QUESO DE CABRA, BEICON Y FRUTOS ROJOS CARAMELIZADOS  
CON VINAGRETA DE MOSTAZA Y MIEL**

**ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES Y GELEÉ DE ALIOLI VERDE**

**FRITURA DE CHIPIRONES CON ALIOLI DE LIMA**

**CARPACCIO DE PEZ MANTEQUILLA CON SALSA PONZU Y ACEITE DE TRUFA**

**MG30-32V3FB2022**



## **PRINCIPALES**

**LOMO DE MERLUZA A LA MARINERA CON LANGOSTINOS Y MEJILLONES**

**CHIPIRONES A LA PLANCHA CON ALIOLI DE AJONEGRO**

**RODABALLO CON SALSA DE CALABAZA Y ALMENDRAS LAMINADAS**

**MEDALLONES DE ATÚN CON REDUCCIÓN DE SOJA Y PISTO DE VERDURAS**

**BACALAO A LA RIOJANA**

**ENTRECOT DE VACA CON SALSA ROQUEFORT O A LA PIMIENTA**

**COSTILLAS ASADAS A LA BARBACOA**

**SECRETO IBÉRICO A LA PLANCHA CON BROCHETA DE VERDURITAS**

**CONFIT DE PATO CON CREMA DE HIGOS Y PANADERAS**

**LAMINADO DE SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA ESPAÑOLA Y PATATAS**



## **POSTRES**

**TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS**

**TARTA DE CHOCOLATE EN TEXTURAS**

**SORBETE DE MOJITO**

**YOGURT GRIEGO CON GRANIZADO DE LIMA**

**FRUTA NATURAL PELADA Y CORTADA**

## **OBSERVACIONES**

Préviamente se deberán seleccionar tres entrantes iguales para todo el grupo que irán al centro y serán para cada cuatro personas y cuatro principales. Además, cada comensal deberá elegir un plato principal de entre los cuatro seleccionados y un postre. Se deberá indicar la elección definitiva siete días antes de la celebración.

Cuando se consuman las bebidas contratadas se avisará al cliente y todo lo que se consuma a parte de lo contratado se facturará según la tarifa vigente.

Puede cambiar el vino por otro a su elección abonando la diferencia entre los mismos.

Los grupos de más de 45 personas tendrán el comedor reservado en exclusiva y podrán hacer uso del equipo audiovisual, compuesto por un proyector de 120 pulgadas y un sistema de audio independiente distribuido por toda la sala.

El dispositivo de reproducción audiovisual será por cuenta del cliente debiendo tener como mínimo salida HDMI y conexión minijack 3,5mm (salida de auriculares) para el uso del proyector.

Para reproducción de audio sólo será necesario que el dispositivo tenga conexión minijack 3,5mm (salida de auriculares).

**MG30-32V3FB2022**



### **MENÚ GRUPO 30**

El menú incluye una porción de pan individual, una botella de agua mineral para cada cuatro personas y una botella de vino blanco o tinto joven D.O.Ca. Rioja para cada tres personas.

El precio del menú es de 30,00€ por persona, impuestos vigentes incluidos (10% de I.V.A.) y para un mínimo de 4 personas.

### **MENÚ GRUPO 32**

El menú incluye un bollo de pan individual, una botella de agua mineral para cada cuatro personas y una botella de vino blanco o tinto crianza D.O.Ca. Rioja para cada tres personas.

El precio del menú es de 32,00€ por persona, impuestos vigentes incluidos (10% de I.V.A.) y para un mínimo de 4 personas.