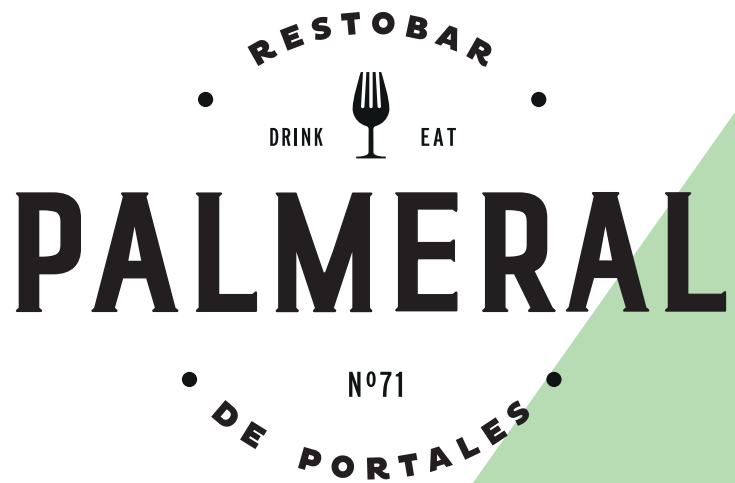




MENÚ GRUPO 32/34



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

MG32-34V4SP2022



PRINCIPALES

LOMO DE MERLUZA A LA MARINERA CON LANGOSTINOS Y MEJILLONES

CHIPIRONES A LA PLANCHA CON ALIOLI DE AJONEGRO

DORADA O LUBINA AL HORNO AL ESTILO ORIO CON PATATAS PANADERA

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).

MG32-34V4SP2022



MENÚ GRUPO 32

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

MENÚ GRUPO 34

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 34,00€ por persona, impuestos vigentes incluidos (10% de I.V.A.) y para un mínimo de 4 personas.