

Menú 1

Para compartir:

Bastoncitos de berenjena con miel de caña.
Croquetas de la abuela de jamón 100% ibérico con
huevo de corral.
Huevos de corral, patatas y jamón 100% ibérico.

Segundos a elegir:

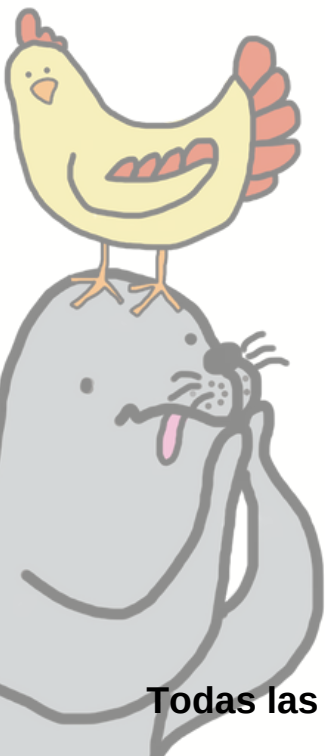
Picantón 5 especias chinas.
Farfalle frescos con rabo de toro.
Chipirón a la plancha (Chipis).
Merluza gallega a la romana.

Café y postre a elegir:

37€

IVA INCLUIDO

Todas las consumiciones de bebidas están incluidas en el precio



Menú 2

Para compartir:

Coca de escabeche de setas con trigueros
y piquillos confitados.

Cazón en adobo.

Sardina ahumada con tomate concasse
y huevas de trucha.

Pastel de puerros con morcilla suave de verduras.

Segundos a elegir:

Merluza gallega a la romana.

Farfalle frescos con rabo de toro.

Albóndigas con trufa y foie con salsa de melocotón.

Solomillo en taquitos con nuestro toque
y patatas fritas de toda la vida.

Café y postre a elegir:

43€

IVA INCLUIDO

Todas las consumiciones de bebidas están incluidas en el precio



Menú 3

Para compartir:

Tataki de atún rojo.
Arroz meloso con trufa, boletus y parmesano.
Chipirón a la plancha (Chipis).
Escalivada con carpaccio de bacalao.

Segundos a elegir:

Merluza gallega a la romana.
Solomillo en taquitos con nuestro toque y patatas
fritas de toda la vida.
Carrillera de cerdo con puré de batata
y pera confitada.
Carne roja de vaca.

Café y postre a elegir:

Torrija de brioche con sopa de
chocolate blanco y panís

47€

IVA INCLUIDO

Todas las consumiciones de bebidas están incluidas en el precio



Coktail 1

Para compartir:

Croquetas de la abuela de jamón 100% ibérico con
huevo de corral.

Salmorejo de remolacha con cecina y albahaca.

Tortillita de camarón.

Arroz meloso con trufa, boletus y parmesano.

Escalivada con carpaccio de bacalao.

Cazón en adobo.

Albóndigas con trufa y foie con salsa de melocotón.



Café y postre:

Pastelitos variados.

29€

IVA INCLUIDO

Todas las consumiciones de bebidas están incluidas en el precio

Coktail 2

Para compartir:

Croquetas de la abuela de jamón 100% ibérico con
huevo
de corral

Salmorejo de remolacha con cecina y albahaca
Burrata con tomate y rúcula

Sardina ahumada con tomate concasse y huevas de
trucha

Merluza gallega a la romana

Solomillo en taquitos con nuestro toque y patatas
fritas de toda la vida.

Chipirón a la plancha (Chipis)

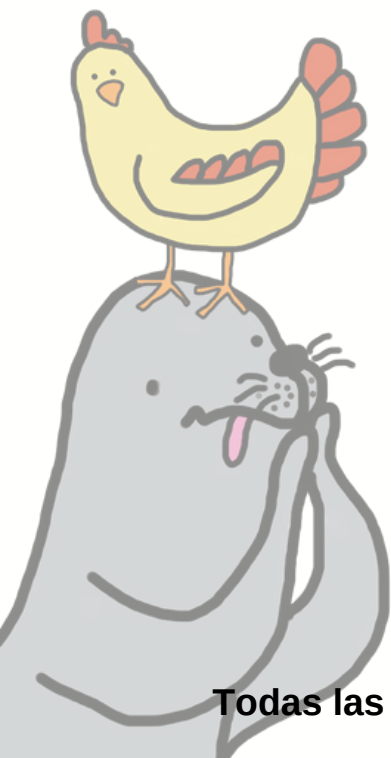
Café y postre:

Macarron variados

35€

IVA INCLUIDO

Todas las consumiciones de bebidas están incluidas en el precio



Menú Centro de mesa

Para compartir:

Croquetas de la abuela de jamón 100% ibérico con
huevo de corral.

Bastoncitos de berenjena con miel de caña.

Tortilla guisada con salsa de callos.

Salmorejo de remolacha con cecina y albahaca.

Burrata con tomate y rúcula.

Sardina ahumada con tomate concasse
y huevas de trucha.

Merluza gallega a la romana.

Solomillo en taquitos con nuestro toque y patatas
fritas de toda la vida.

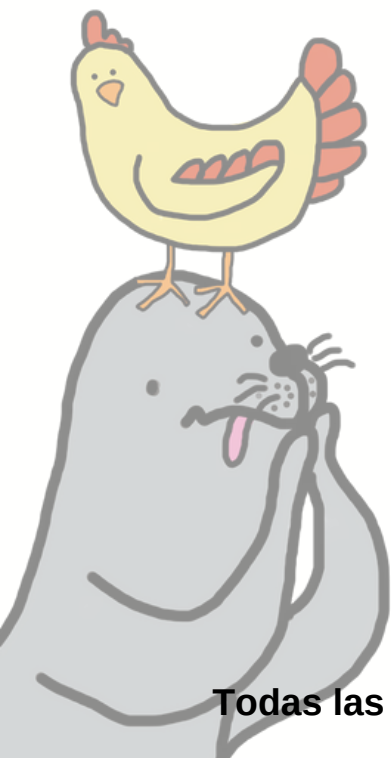
Café y postre:

Pastelitos variados

37€

IVA INCLUIDO

Todas las consumiciones de bebidas están incluidas en el precio



Condiciones Contractuales

- Los precios de los menús incluyen: bebidas (refrescos, agua, cerveza y vino de la bodega de la casa, café y postre).
- Nos adaptamos a cualquier tipo de alergia o intolerancia previamente informado con un mínimo de 72 horas.
- Se podrán hacer modificaciones 48h previas a dicho evento. Transcurrido ese periodo se facturará en base al importe inicial acordado.
- Todos los presupuestos no tienen carácter contractual es meramente informativo.
- La relación contractual comienza cuando se confirma la disponibilidad del restaurante.
- El servicio de mesa finalizará en el turno de comida a las 17:30h y turno de cena 1:00h. En el caso de querer una ampliación de horario consultar tarifas con la dirección del restaurante.
- Todos los menús son a mesa completa (todos los comensales tendrán el mismo menú)
- Los segundos platos a elegir los tienen que confirmar con 48h de antelación.
- Una vez confirmada la disponibilidad en el local, se necesitará para que la reserva quede confirmada, el ingreso del 20% a la cuenta ES16 2100 8654 7402 0006 9850 en concepto de señal. Será necesario anotar en "concepto de ingreso" el nombre y apellidos, fecha, turno y comensales de la reserva.
- **Política de cancelación:**
 1. Cancelación sin gastos hasta 72 horas antes de la fecha del evento.
 2. En caso de cancelación, desistimiento o no comparecencia, dentro de las 48 horas antes de evento, se penalizará con el 100% del importe de la reserva realizada.