



MENÚ GRUPOS Nº1

Mínimo 10 personas

45€ p.p.

APERITIVO

Combo de pan, aceitunas

Crema de zanahoria con aroma de trufa y pipas tostadas

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tartar de atún con aguacate

Tostas de berenjena con queso de cabra

Taco de pulled pork con salsa ranchera y cebolla encurtida

PRINCIPALES:

Medallones de solomillo ibérico con salsa de Pedro Ximenez, patata gajo y setas salteadas

Curry thai de verduras con crema de coco

Confit de pato con chutney de mango y patata gajo

Merluza asada con carbón de yuca y verduras salteadas

POSTRES

Variado de postres

BEBIDA

Agua, cerveza y refrescos (dos por persona)

VINO PARA ELEGIR

Vino Tinto: Viña Pomal Crianza D.O. Rioja (1 botella para 4 personas)

Vino Blanco: Legaris, Verdejo D.O. Rueda (1 botella para 4 personas)

CAFÉ