



MENÚ GRUPOS Nº1

47,00€ p.p.

APERITIVO

Combo de pan, aceitunas

Crema de calabacín con galleta de parmesano crujiente

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tataki de atún con cama de alga wakame y teriyaki

Gyozas de pato con salsa sweet chilli

Taco de tinga de pollo con cebolla encurtida

PRINCIPALES:

Picaña de ternera gallega asada en su jugo con patata panadera y tirabeques salteados

Pato asado a la naranja con patata gajo asada

Lomos de dorada asados con verduras salteadas.

Wok de arroz con verduras en tempura y láminas de trufa

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



MENÚ GRUPOS Nº2

52,00p.p.

APERITIVO

Combo de pan, aceitunas y alioli

Crema de espinacas con jamón crujiente

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Sam con guacamole, torreznos y granada

Medallón de micuit en tempura con reducción de Pedro Ximenez

Ceviche de langostinos con mango y leche de tigre con aji amarillo e hinojo

PRINCIPALES (a elegir):

Carrillada ibérica estofada, puré de patata y espárragos trigueros

Filetes de lubina asados con verduras salteadas y puré de apio

Suprema de pollo de corral rellena de setas y trufa con salsa de albaricoques y patata gajo

Hamburguesa veggy casera en pan brioche con calabacín asado y boniato frito

POSTRES

Variado de postres

BEBIDA

Agua, cerveza y refrescos (dos por persona)

VINO A ELEGIR:

Vino Tinto: Legaris Roble D.O. Ribera de Duero (1 botella para 4 personas)

Vino Blanco: La Duda, Godello. (1 botella para 4 personas)

CAFÉ



MENÚ GRUPOS Nº3

60,00€ p.p.

Menú para un mínimo de 10 personas

APERITIVO

Combo de pan, aceitunas y alioli
Croquetas de boletus y trufa

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tabla de jamón ibérico y cecina con picos artesanos
Pincho de foie con mermelada de tomate casera
Maki tempurizado de salmón y espárrago

PRINCIPALES (a elegir):

Medallones de solomillo de ternera, setas salteadas y en tempura
Lingote de lechona crujiente con patatón al romero y puré de membrillo
Chuleta de rodaballo asada con patata panadera, tirabeques salteados y salsa bilbaína.
Curry de tofu con raolas de verduras

POSTRES

Variado de postres

BEBIDA

Agua, cerveza y refrescos (dos por persona)

VINO A ELEGIR:

Vino Tinto: Viña Pomal Selección 500 D.O. Rioja (1 botella para 4 personas)
Vino Blanco: Leiras. Albariño. (1 botella para 4 personas)

CAFÉ



MENU 4 FINGUERFOOD

47,00 € por persona

Tabla de ibéricos con picos artesanos

Dados de queso con aceite de trufa.

Gyosas de verdura con sriracha y sésamo

Minihamburguesas de ternera con queso y bacon.

Ceviche de pulpo con mango y leche de tigre con aji amarillo e hinojo

Brioche de carrillada estofada y mayonesa de piparras

Tosta de berenjena con queso de cabra

Pan bao de pato con salsa hoisin

Tiramisú

BEBIDAS (4 consumiciones por persona)

Agua, cerveza, refrescos, vino.



MENU 5 FINGERFOOD

52,00€ p.p.

Pincho de ensaladilla rusa Beewi con langostino crujiente

Tabla de Jamón ibérico con picos artesanos

Sam con guacamole, torreznos y granada

Sandwich de pastrami con mozzarella, pepinillo y salsa pesto

Tartar de salmón con aguacate y aliño especial Beewi

Bombones de foie crujientes con mermelada de tomate

Pan bao de pulled pork con cebolla encurtida

Pincho de solomillo en pan de cristal

Tarta de queso con arándanos

BEBIDAS (4 consumiciones por persona)

Agua, cerveza, refrescos, vino.