

MENÚ DE GRUPO

El menú escogido es a mesa completa. El número definitivo de comensales se recomfirmará con 48h de antelación.
El ticket de consumo deberá ser abonado el mismo día del banquete. Precios por comensal, IVA incluido

MENÚ COMPARTIR 32€

ENSALADA DE TOMATE Y VENTRESCA

CHIPS DE BERENJENA CON MIEL DE CAÑA Y LIMÓN

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO

PATATAS CON SALSAS BRAVAS Y
ALIOLI DE AJO CONFITADO

HUEVOS ROTOS DE CORRAL
CON PATATAS

CALAMARCITOS A LA ANDALUZA

FINGERS DE POLLO CON CHUTNEY
DE MANGO

ALBÓNDIGAS EN SALSAS
CON PATATITAS

POSTRE

LEMON PIE O

TARTA DE QUESO

BEBIDA

CAÑA O REFRESCO, AGUA MINERAL

CAFÉ/INFUSIONES

OPCIÓN 6€

Petit Clot Del Oms Negre: D.O Penedes, Cabernet Sauvignon, Merlot

Petit Clot del Oms Blanc: Macabeo, Xarel.lo

MENÚ ESCOGER 38€**A COMPARTIR**

BURRATA CON PESTO, TOMATE Y RÚCULA

CHIPS DE BERENJENA CON MIEL DE CAÑA Y LIMÓN

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO

HUEVOS ROTOS CON VIRUTAS DE JAMÓN, PATATA
Y CEBOLLA CONFITADA

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

CALAMARCITOS A LA PLANCHA CON PATATAS,
ESCALIVADA Y CEBOLLA CONFITADA

SECRETO IBÉRICO CON ESCALIVADA Y PATATA

POSTRE

LEMON PIE O

TARTA DE QUESO

BEBIDA

CAÑA O REFRESCO, AGUA MINERAL

CAFÉ/INFUSIONES

BODEGA

1 botella por 3 pax

OPCIÓN 9€

Petit Caus: D.O Penedés, Chardonnay, Chenin Blanc, Macabeo, Xarel.lo

Protos Roble 2022: D.O Ribera del Duero 100% tinta del país