

MENÚS DE GRUPO

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, suplemento servicio terraza 10%
Los menús elegidos son a mesa completa



Menú *Arroz* - 45€

(A partir de 12 comensales, sentados)
De lunes a viernes, fines de semana y festivos

PARA COMPARTIR

PAN DE CRISTAL CON TOMATE

CROQUETA DE POLLO RUSTIDO

CALAMARCITOS A LA

ANDALUZA MEJILLONES
A LA BRASA

A ESCOGER

ARROZ DEL SEÑORITO

ARROZ MELOSO DE BUTIFARRA
Y SETAS

SURTIDO DE POSTRES

1 CAÑA O 1 REFRESCO, AGUA MINERAL
O CON GAS Y CAFÉ O INFUSIÓN

Menú *Cocktail* - 48€

(A partir de 20 comensales, de pie)
De lunes a viernes, fines de semana y festivos

PARA COMPARTIR

SURTIDO DE QUESOS

SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS

SELECCIÓN DE PANES ARTESANALES

CROQUETA DE POLLO RUSTIDO
CUCURUCHO DE CALAMARCITOS
A LA ANDALUZA

ENSALADILLA CON GAMBA AL AJILLO

STEAK TARTAR

ARROZ MELOSO DE BUTIFARRA Y SETAS

SURTIDO DE POSTRES

1 CAÑA O 1 REFRESCO, AGUA MINERAL
O CON GAS Y CAFÉ O INFUSIÓN

Menú *Bistró* - 68€

(A partir de 12 comensales, sentados)
De lunes a viernes, fines de semana y festivos

PARA COMPARTIR

PAN DE CRISTAL CON TOMATE

JAMON IBERICO

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO

ANCHOAS OOO "EL XILLU"

CALAMARCITOS A LA ANDALUZA

A ESCOGER

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA
CON MANTEQUILLA DE ROMERO

MERLUZA A LA BRASA
CON PATATAS CONFITADAS

SURTIDO DE POSTRES

1 CAÑA O 1 REFRESCO, AGUA MINERAL
O CON GAS Y CAFÉ O INFUSIÓN

Bodega

1 BOTELLA DE VINO POR CADA 3 PERSONAS

Opción 9€

Vino blanco Petit Caus (D.O. Penedès)
Vino tinto Protos Roble 2022 (D.O. Ribera del Duero)

Opción 13€

Vino blanco Polverete. Emilio Moro (D.O. Bierzo)
Vino tinto La Montesa (D.O. La Rioja)