

MENÚ COMPARTIR 34€

PAN CON TOMATE
CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO
CHIPS DE BERENJENA CON MIEL
DE CAÑA Y LIMÓN
PATATAS BRAVAS
ENSALADA DE TOMATES
CON VENTRESCA
MILANESA IBÉRICA CON
HUEVO POCHÉ Y TARTUFATA

POSTRE

SURTIDO VARIADO

BEBIDA

CAÑA O REFRESCO,
AGUA MINERAL
CAFÉ/INFUSIONES

BODEGA 1 botella por 3 pax

OPCIÓN 6€

Petit Clot Del Oms Negre
D.O Penedés - Cabernet Sauvignon, Merlot
Petit Clot del Oms Blanc
Macabeo - Xarel.lo

MENÚ COCTAIL 39€

(Servicio de pie, mínimo 20 comensales)

SURTIDO DE QUESOS
SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS
SELECCIÓN DE PANES ARTESANOS
CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO
ENSALADILLA RUSA
CON VENTRESCA
CALAMARES A LA ANDALUZA
MINI HAMBURGUESA TRUFADA

POSTRE

SURTIDO VARIADO

BEBIDA

CAÑA O REFRESCO,
AGUA MINERAL
CAFÉ/INFUSIONES

MENÚ ESCOGER 42€

A COMPARTIR

PAN DE COCA CON TOMATE
JAMÓN IBÉRICO
CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO
CHIPS DE BERENJENA CON MIEL
DE CAÑA Y LIMÓN
BURRATA CON PESTO,
TOMATE Y RÚCULA

A ESCOGER

CALAMARES CON ESCALIVADA
Y PATATAS
SECRETO IBÉRICO CON ESCALIVADA
Y PATATA

POSTRE

SURTIDO VARIADO

BEBIDA

CAÑA O REFRESCO,
AGUA MINERAL
CAFÉ/INFUSIONES

OPCIÓN 9€

Petit Caus
D.O Penedés - Chardonnay, Chenin blanco, Macabeo, Xarel.lo
Protos Roble 2022
D.O Ribera del Duero - 100% tinta del país