

### Menú 1 – 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

#### SEGUNDO (a escoger)

Arroz del señorito  
Arroz meloso de butifarra y setas

#### POSTRES (a escoger)

Pastel de queso Idiazábal  
Helado de vainilla o sorbete de limón

### Menú 2 – 59€

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

#### PARA COMPARTIR

Pan de cristal con tomate  
Anchoas 000 “EL XILLU”  
Croqueta de pollo rustido  
Calamarcitos a la andaluza

#### SEGUNDO (a escoger)

Solomillo de ternera a la brasa con  
mantequilla de romero  
Merluza a la brasa con patatas confitadas  
y fritas

#### POSTRES

Trufas de chocolate  
Y a escoger entre:  
Pastel de queso Idiazábal  
Helado de vainilla o sorbete de limón

### Menú cocktail – 42€

(A partir de 20 comensales, de pie)  
De lunes a viernes

#### PARA COMPARTIR

Croqueta de pollo rustido  
Pan de cristal con tomate Jamón ibérico  
Cucurucho de calamarcitos a la andaluza  
Steack tartar de carne ecológica  
de la Cerdanya  
Tostada con escalivada y queso  
Arroz de butifarra, setas y espárrago verde

#### POSTRES

Trufas de chocolate negro  
Pastel de queso Idiazábal  
Helado de vainilla o sorbete de limón

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

## Bodega

+ 9€

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

+ 13€

Vino blanco Polverete. Emilio Moro (D.O. Bierzo)  
Vino tinto La Montesa (D.O. La Rioja)  
1 BOTELLA DE VINO POR CADA 3 PERSONAS

El número definitivo de comensales se reconfirmará 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