

MENÚ DE GRUPO

El menú escogido es a mesa completa. 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

MENÚ COMPARTIR 34€

ENSALADA DE TOMATE Y VENTRESCA

CHIPS DE BERENJENA CON MIEL DE CAÑA Y LIMÓN

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO

PATATAS CON SALSA 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 SALSA CON PATATITAS

POSTRE

LEMON PIE O

TARTA DE QUESO

BEBIDA

CAÑA O REFRESCO, AGUA MINERAL

CAFÉ/INFUSIONES

BODEGA 1 botella por 3 pax**OPCIÓN 6€**

Lasurreal Tinto (D.O. Cataluña, Garnacha negra 100%)

Lasurreal Blanco (D.O. Cataluña, Garnacha blanca y Macabeo)

Hoya de Lobos Rosado (D.O. Navarra, Garnacha tinta)

MENÚ ESCOGER 42€**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

A ESCOGER

CALAMARCITOS A LA PLANCHA CON PATATAS,
ESCALIVADA Y CEBOLLA CONFITADA

DADOS DE SOLOMILLO CON PATATAS, ESCALIVADA
Y CEBOLLA CONFITADA

POSTRE

LEMON PIE O

TARTA DE QUESO

BEBIDA

CAÑA O REFRESCO, AGUA MINERAL

CAFÉ/INFUSIONES

OPCIÓN 9€

Viña Salceda Tinto (D.O. Rioja, Tempranillo)

Perplejo Blanco (D.O. Rueda, Verdejo 100%)

Hoya de Lobos Rosado (D.O. Navarra, Garnacha tinta)