

## MENÚS 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 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€****Petit Clot Del Oms Negre** D.O Penedés - Cabernet Sauvignon, Merlot**Petit Clot del Oms Blanc** D.O Penedés - 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**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

**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