

# MENÚS GRUPOS

(a partir de 10 comensales)

BISTRÓ MATÓ

## Bistró – 39€

### PARA COMPARTIR

Calamarcitos a la andaluza

Croqueta de rustido de pollo

Tomates Km 0 con ventresca de atún

*Esqueixada* de bacalao

Tacos de solomillo

Arroz meloso de butifarra y setas

*Coca de vidre* con tomate

### POSTRES

Pastel cremoso de chocolate

Tarta de queso Idiazábal

Piña al ron

## Cocktail – 44€

### PARA COMPARTIR

Croqueta de rustido de pollo

Buñuelos de bacalao

Chupito de salmorejo

Anchoas El Xillu con papada ibérica

Steak tartar de carne ecológica  
de La Cerdanya

*A escoger entre:*

Arroz meloso de carne o de pescado

*A escoger entre:*

Merluza a la andaluza  
o tacos de solomillo

### POSTRES

Trufas de chocolate

Pastel de queso Idiazábal

Piña al ron

## Bistró Mató – 51€

### PARA COMPARTIR

Croqueta de rustido de pollo

Tomates Km 0 con ventresca de atún

*Esqueixada* de bacalao

Jamón ibérico Joselito

Mejillones a la brasa

*Coca de vidre* con tomate

### SEGUNDOS *(a escoger)*

Pescado fresco del día con acompañamiento

Solomillo de ternera con parmentier trufada  
y su demiglace

### POSTRES

Pastel cremoso de chocolate

Tarta de queso Idiazábal

Piña al ron

## Bebidas

VINO Menganito (D.O. Verdejo) y Viña Salceda Crianza (D.O. La Rioja)  
(1/2 botella de vino por persona o 2 refrescos/cerveza)

AGUA Y CAFÉ

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%

