

MENÚS DE GRUPO

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



Menú Compartir - 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
GAMBAS DE CRISTAL
ENSALADILLA DE VENTRESCA DE ATÚN
BERENJENA AHUMADA
CON CREMA DE PARMESANO,
PIMIENTO ROJO Y PEREJIL
ALBÓNDIGAS CON TOMATE Y PATATA

SURTIDO DE POSTRES

Menú Cocktail - 48€

(A partir de 20 comensales, de pie)
De lunes a viernes, fines de semana y festivos

PARA COMPARTIR

SURTIDO DE QUESOS
SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS
SELECCIÓN DE PANES ARTESANALES
CROQUETA DE POLLO RUSTIDO
CUCURUCHO DE GAMBAS DE CRISTAL
ENSALADILLA DE VENTRESCA DE ATÚN
STEAK TARTAR
RISOTTO DE SETAS

SURTIDO DE POSTRES

Menú Casa Telmo - 59€

(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
GAMBAS DE CRISTAL
BERENJENA AHUMADA
CON CREMA DE PARMESANO,
PIMIENTO ROJO Y PEREJIL

SEGUNDO A ESCOGER

SOLOMILLO DE TERNERA SOBRE
PARMENTIER DE PATATA Y CHALOTAS
GLASEADAS

CORVINA A LA PUTANESCA

SURTIDO POSTRES

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

BODEGA

1 BOTELLA DE VINO POR CADA 3 PERSONAS

Opción 9€

Tinto: GR 65-5 D.O. Montsant (Cariñena)

Blanco: PETIT CLOT DELS OMS D.O. Penedés (Ecológico)

Rosado: HOYA DE LOBOS D.O. Navarra (Garnacha Tinta)

Opción 13€

Tinto: VIÑA SALCEDA D.O. Rioja (Tempranillo)

Blanco: PERPLEJO D.O. Rueda (Verdejo 100%)

Rosado: HOYA DE LOBOS D.O. Navarra (Garnacha Tinta)