



MENÚS BAUTIZOS 2026

MENÚ 1

POR EL CENTRO DE LA MESA

Ensalada de salmón y gulas

Twister de langostino con salsa Tailandesa

Crujiente de carrillada ibérica con salsa de boletus

Solomillo de pollo crujiente con salsa de miel y mostaza

PLATO PRINCIPAL

SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA PIMIENTA Y SUS GUARNICIONES

POSTRES

MOUSSE DE BOMBÓN FERRERO

TARTA DE YEMA Y ALMENDRA

BODEGA:

Aguas, cervezas, refrescos

Vino blanco Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Cza. D.O. Rioja

Café e infusiones

Cava y sidra

PRECIO POR PERSONA: 33,00 €



MENÚS BAUTIZOS 2026

MENÚ 2

POR EL CENTRO DE LA MESA

Ensalada de marisco con salsa mil islas

Degustación de croquetas de la casa

Rollitos crujientes de verduras con salsa agri dulce

Torpedo de gambón con salsa tailandesa

PLATO PRINCIPAL

CARRILLADA IBERICA CON SALSA DE BOLETUS Y SUS GUARNICIONES

POSTRES

CREMA DE MASCARPONE CON NARANJA Y CHOCOLATE BLANCO

TARTA DE BOMBÓN FERRERO

BODEGA:

Aguas, cervezas, refrescos

Vino blanco Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Cza. D.O. Rioja

Café e infusiones

CAVA Y SIDRA

PRECIO POR PERSONA: 36,00 €



MENÚS BAUTIZOS 2026

MENÚ 3

POR EL CENTRO DE LA MESA

Ensalada de pollo crujiente con salsa de miel y mostaza

Tartar de salmón con encurtidos

Pan Bao de rabo de buey con salsa de setas

Flor de queso de cabra con confitura de tomate

PLATO PRINCIPAL

Cazuelita de merluza en salsa con mejillón, gambón y almejas

POSTRE

BOMBA DE TIRAMISU Y CHOCOLATE BELGA

TARTA SAN MARCOS DE TRUFA

BODEGA:

Aguas, cervezas, refrescos

Vino blanco Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Cza. D.O. Rioja

Café e infusiones

PRECIO POR PERSONA: 39,00 € IVA incluido