



EVENTOS ESPECIALES 2025

MENU 1

ENTRANTE INDIVIDUAL:

ENSALADA DE REMOLACHA, MANZANA Y CHERRY
Pastel cremoso de queso Feta
Croqueta de espinacas con crujiente de panko
Empanadilla de puerros
Tosta de caviar de chia
LANGOSTINOS COCIDOS

PESCADOS:

CAZUELITA DE MERLUZA CON MIJILLÓN GALLEGO Y GAMBÓN

CARNES:

CARRILLADA IBÉRICA GLASEADA CON SUS GUARNICIONES

POSTRES

CREMA DE MASCARPONE CON CHOCOLATE BLANCO Y NARANJA

BODEGA:

Aguas, cervezas, refrescos
Vino blanco Verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Cza. D.O. Rioja
Café e infusiones

PRECIO: 39,95€ POR COMENSAL (iva incluido)



EVENTOS ESPECIALES 2025

MENU 2

ENTRANTE INDIVIDUAL:

*ENSALADA DE ENDIVIAS CON SALSA DE ROQUEFORT, NUECES Y SALMÓN
NORUEGO
JAMÓN SERRANO DE BRONCHALES
PATE DE CAMPAÑA
FLOR CRUJIENTE DE QUESO DE CABRA CON BLODY MERY
CROQUETA DE BOLETUS
EMPANADILLA DE ATÚN Y VERDURAS*

PESCADOS:

*BACALAO A LA MUSELINA DE AJO SUAVE CON SALSA DE PIMIENTOS
DEL PIQUILLO*

CARNES:

SECRETO IBÉRICO CON SALSA DE BOLETUS Y SUS GUARNICIONES

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE CON BROWNIE

BODEGA:

*Aguas, cervezas, refrescos
Vino blanco Verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Cza. D.O. Rioja
Café e infusiones*

PRECIO: 42,00€ POR COMENSAL (iva incluido)



EVENTOS ESPECIALES 2025

MENU 3

COMBINADO INDIVIDUAL

ENSALADA DE FRUTOS SECOS:

Brotos tiernos, piñones, nueces, pipas de calabaza y salsa de agave

SAMOSA DE POLLO Y CURRY

CROQUETA DE JAMÓN DE BRONCHALES

PASTEL DE ESPINACAS, QUESO DE BURGOS Y ENELDO

QUESO MANCHEGO, SALCHICHÓN, CHORIZO Y LOMO EMBUCHADO DE BRONCHALES

PESCADOS:

LENGUADO RELLENO DE GAMBON CON SALSA DE ALMENDRAS

CARNES:

CARRILLADA DE BUEY GLASEADA CON SUS GUARNICIONES

POSTRES

SEMIFRIO DE PIÑA COLADA

BODEGA:

Aguas, cervezas, refrescos

Vino blanco Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Cza. D.O. Rioja

Café e infusiones

PRECIO: 44,00€ POR COMENSAL (iva incluido)