

Menú nº 1

Entrantes variados para compartir

- * Surtido de ibéricos y queso manchego
- * Pimientos del piquillo rellenos de calamar y gambas
- * Surtido de setas a la crema con jamón
- * Lacón a la gallega
- * Torreznos ibéricos
- * Croquetas de jamón

Segundo a elegir entre:

Dorada a la espalda
Merluza en salsa verde
Entrecot a la brasa
Entraña a la brasa

Vino Rioja de la casa o cerveza

Postre y café

35€ por persona (I.V.A. Incluido)

Menú nº 2

Entrantes variados para compartir

- * Jamón ibérico y queso manchego
- * Pimientos del piquillo rellenos de calamar y gambas
- * Pastel de cabracho
- * Torreznos ibéricos
- * Gambas langostineras a sal
- * Croquetas caseras de jamón

Segundo a elegir entre:

Merluza a la sidra
Rodaballo en salsa verde
Entrecot de buey a la brasa
Solomillo ibérico al Pedro Ximénez

Vino Rioja Crianza de la casa o cerveza

Postre y café

40€ por persona (I.V.A. Incluido)

Menú nº 3

Entrantes variados para compartir

- * Jamón ibérico y queso manchego
- * Boletus a la crema con gambas
- * Ensalada de ventresca con pimientos de piquillo
- * Torreznos ibéricos
- * Tosta de anchoas de Cantabria
- * Tosta de salmón ahumado

Segundo

Bacalo a la crema de puerros

Tercero

Medallón de lomo de vaca a la brasa

Rioja Crianza Vivanco, cerveza o refresco

Postre y café

50€ por persona (I.V.A. Incluido)

* Los menús concertados no se comparten cobrándose por cubierto servido. *Si alguna de las personas fuera celíaca, vegetariana, vegana, musulmana... el menú se adaptaría para ella. *La bebida es una botella de vino o una jarra de sangría o de cerveza por cada dos personas o dos tercios o dos refrescos por persona. * La reserva se comprende confirmada cuando se haya abonado una señal del 10 % del total de los menús reservados. * Es imprescindible un teléfono de contacto. En caso de no poder contactar con el responsable tres días antes del día de la reserva, esta se considerará anulada