### MENÚS ESPECIALES PARA TOMAR EN RESTAURANTE \*



## \* Mínimo 12 personas (Comedor privado)



## **MENÚ 1**

30 €

## **ENTRANTES** (para compartir)

Entremeses ibéricos (jamón, chorizo, salchichón y queso)

Surtido de *Croquetas Caseras* 

Revuelto de chipirones y setas



### 2º PLATO A ELEGIR

- Dorada o lubina a la espalda
- Bacalao al pil-pil
- Solomillo de cerdo a la plancha o al roquefort
- Secreto a la plancha

#### **POSTRE CASERO**

Agua, Vino, Cava, Café, Chupito

## **MENÚ 2**

35 €

### **ENTRANTES** (para compartir)

Surtido de ibéricos

Paté de Finas Hierbas

Mollejas de cordero



#### 2°PLATO A ELEGIR

- Bacalao a la vizcaína
- Lubina al papillote
- Entrecot de ternera
- Cochinillo cuchifrito

#### **POSTRE CASERO**

Agua, Vino, Cava, Café, Chupito

# MENÚ 3

44 €

#### **ENTRANTES** (para compartir)

Tabla de jamón ibérico, lomo ibérico

y queso curado

Langostinos a la plancha

Crema de nécoras



#### 2°PLATO A ELEGIR

- Merluza de pincho con almejas
- Rape a la marinera
- Tostón asado
  - Chuletón (aprox. 900g)

#### **POSTRE CASERO**

Vino Ribera o Rioja crianza, Agua, Cava, Café, Chupito