

.....

# MENÚ TIPO CÓCTEL 2025

.....



*Para grupos superiores a 30 comensales*

--

*Horario de 13:00 a 18:00 horas*

---

*Opción de extender horario sobremesa de 18:00 a 21:00  
(Temporada de octubre a mayo)*

*Consultar condiciones y precios.*

*Incluye la privatización y exclusividad de la terraza acristalada del restaurante*

---

*Contratación y exclusividad Cocktail Garden  
(Temporada de mayo a octubre)*

*Horario. De 18:00 a 21:00*

*Reserva y exclusividad 500€ (IVA incluido) + consumo concertado*

*Opción Recena*

*Consultar condiciones y precios.*

## Cóctel · Opción 1 · 38€ (IVA incluido)

*Surtido de croquetas caseras variadas*  
*Crujiente de camarones y cúrcuma*  
*Salpicón de setas y pulpo con vinagreta de queso y piñones*  
*Tocineta confitada sobre crema de boniato y su crujiente*  
*Cremoso de patata ahumada, mousse de morcilla y piparra*  
*Wok de verduritas y langostinos estilo Thai*  
*Pescaito frito*  
*Montaditos de lomo bajo, cebolla caramelizada y mostaza vieja*  
*Brownie de chocolate*

--

***Bodega: Vino Tinto D.O. Navarra “Fortius”,  
vino blanco D.O. Rueda “Tierra Buena”,  
cerveza y cerveza sin, agua mineral, refrescos.***

--

*(Duración de 2 horas)*

## Cóctel · Opción 2 · 48€ (IVA incluido)

*Surtido de embutidos ibéricos*  
*(Jamón, lomo, chorizo y salchichón)*  
*Pan cristal con pato confitado, aguacate y manzana*  
*Salteado de portobello, col rizada y salmón macerado en jengibre*  
*Migas caseras, chistorra, huevo poché y crema de nueces*  
*Ceviche de corvina, naranja y chile rojo*  
*Mousse de rabo de toro con confitura de dátiles y orejones*  
*Gazpacho de remolacha, pistacho y queso*  
*Arroz marinero con picada de cilantro*  
*Bacalao a la romana con su alioli de membrillo*  
*Mini burgers de vaca madurada, brie y cebolla crujiente*  
*Pastelitos variados “Casa Pasteles”*

--

***Bodega: Vino Tinto D.O. Ribera del Duero “Melior, crianza”,  
vino blanco D.O. Rueda “Tierra Buena”,  
cerveza y cerveza sin, agua mineral, refrescos.***

--

*(Duración de 2:30 horas)*



## Cóctel · Opción 3 · 52€ (IVA incluido)

*Jamón ibérico de bellota (DO Los pedroches)*  
*Langostinos en tempura de menta*  
*Ensaladilla de mejillones en escabeche, pomelo rosa y cremoso de albahaca*  
*Huevo poché , juliana de verduras al vino y salsa tartufata*  
*Ragut de ternera con salsa española*  
*Torrija de brioche, bacalao marinado y pil pil de habanero*  
*Setas confitadas con cremoso de puerros y aceituna negra*  
*Arroz campero de carrillada ibérica*  
*Salmorejo con su jamón crujiente*  
*Rape frito con alioli de pimiento cristal*  
*Presa ibérica, berenjena asada, pan cristal y salsa de oporto*  
*Tartaletas variadas*

--

***Bodega: Vino Tinto DO Rioja “Glorioso, crianza”,  
vino blanco DO Rueda “Tierra Buena”,  
cerveza y cerveza sin, agua mineral, refrescos.***

--

*(Duración de 2:30 horas)*



## *Suplementos*

### *Cortador jamón*

*(160eur + jamón covap alta expresión 52eur/kg. Piezas de 8,500 aprox)*

### *Estación de quesos*

*380eur (10 variedades Nacional/internacional)*

### *Combinados*

*Nacional e importación 8euros/und.  
Combinados Premium (a consultar en función de la marca)*

### *Barra libre*

*Nacional e importación  
2 horas/pers 25eur/pers iva incl.  
3 horas/pers 35eur/pers iva incl.*

### *Coctelería*

*Bloody Mary y Vermuts, mojitos, piñas colada y destornilladores  
(consultar precios)*

## *Condiciones*

*Por ordenanza municipal, control de ruidos y respeto al vecindario no se permite contratar música/DJ y/o grupos en vivo.*

-----

*El restaurante cuenta con hilo musical en sus instalaciones.  
Para sobremesa y barra libre contamos con altavoz bluetooth JBL para el control de ruidos y decibelios*

-----

*La barra libre del coctel comenzará cuando haya llegado la totalidad de los comensales y finalizará con el postre*

-----

*Las consumiciones pedidas con anterioridad se abonarán en barra o se añadirán a cuenta*