

.....

MENÚ TIPO CÓCTEL 2024

.....





Cóctel · Opción 1 · 36€ (IVA incluido)

Surtido de embutidos ibéricos y de quesos
Crujiente de Camarones
Pintxos de tortilla española
Saquitos de morcilla y queso brie
Mini cucuruchos variados (steak tartar, salmón y pulpo)
Remojón granadino
Pescaito frito
Montaditos de lomo y pimiento verde
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 · 45€ (IVA incluido)

Surtido de croquetas caseras
Pan cristal con rillettes de pato
Langostinos en tempura de remolacha e hinojo
Ensaladilla de pulpo
Ceviche de lubina
Arroz campero
Migas con panceta y huevo a baja temperatura
Gazpacho
Bacalao a la romana con su alioli de jamón ibérico
Mini burgers de vaca madurada
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 · 50€ (IVA incluido)

Jamón ibérico de bellota (DO Los pedroches)
Queso curado en aceite "Montefrío"
Taco de salmón marinado en soja y citronela
Patatas confitadas, huevo poché y crema de foie
Mousse de rabo de toro
Pulpo con su puré de pimentón
Trilogía de setas con foie
Arroz marinero con su picada andaluza
Salmorejo
Daditos de rape a la milanesa con salsa tártara
Solomillo de ternera con salsa teriyaki de finas hierbas
Pastelitos variados "Casa Pasteles"

--

***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

(150eur + jamón covap alta expresión 49eur/kg. Piezas de 8,500 aprox)

Estación de quesos

350eur (10 variedades Nacional/internacional)

Combinados

*Nacional e importación 7euros/und.
Combinados Premium (a consultar en función de la marca)*

Coctelería: a consultar.

(Bloody Mary y Vermuts, mojitos, piñas colada y destornilladores)

Contratación y exclusividad cocktail garden de 18:00 a 21:00 horas.

*500eur+ consumo concertado
Recena consultar condiciones y horarios
(Temporada de mayo a septiembre)*

*Por entorno y respeto al vecindario no se permite contratar música/dj y/o grupos en vivo.
El restaurante cuenta con hilo musical en sus terrazas y con altavoz bluetooth JBL para la
sobremesa en el Cocktail garden*
