

.....

MENÚ TIPO CÓCTEL 2025

.....



Para grupos superiores a 30 comensales

--

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

Horario de cena de 20:00 a 00:30 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.*

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