

.....

MENÚS TEMPORADA 2025

.....



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.

Menú 1. Precio 47€ IVA incluido

*Aperitivos**

Buñuelos de morcilla, boniato y piñones
Croquetas de merluza y pimientos del piquillo

A compartir

Ensalada de acelgas baby, almendras, queso frito, aceitunas y vinagreta de naranja
Pan crujiente, jamón de pato y mermelada de ibéricos

Individual (en función de la temporada)

Crema de calabaza, papada confitada y pistachos

O

Gazpacho andaluz

A elegir

Corvina rustida con judías verdes y crema de cítricos y curry

O

Carrillera ibérica al estilo tradicional y romesco de pimientos asados

Postre

Torrija de cardamomo, helado de café y frutos rojos

Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco Rueda "Tierra Buena"
Tinto DO Navarra "Fortius roble"
Agua, cerveza, refrescos y café.

**Extra 4€ por comensal para servir los aperitivos en terraza con copa de bienvenida*
(Incluye bebidas ilimitadas y servicio de los dos aperitivos. Duración estimada: 20-25 minutos)

--

Nota: Para grupos de más de 30 comensales, será necesario elegir un único segundo plato, salvo que se acuerde previamente un número fijo de opciones entre pescado y carne.

Menú 2. Precio 54€ IVA incluido

*Aperitivos**

*Pan cristal con salmón y berenjena asada
Alcachofa crujiente con mojo picón y eneldo*

A compartir

*Ensalada verde de frutos secos, portobello, manzana y vinagreta de trufa y mostaza
Langostinos y shiitakes en salsa de curry verde y anacardos tostados*

Individual (en función de la temporada)

Crema de puerro y limón tostado, anchoas y tierra de parmesano

O

Salmorejo con jamón de pato y cebollitas encurtidas

A elegir

Rabo de toro en su jugo con parmentier de salvia

O

Lubina a la plancha, verduritas a la mantequilla y crema de azafrán

Postre

Chantilly de frutas de la pasión, cremoso de chocolate y teja de almendra

*Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Tierra Buena"
Tinto D.O. ribera del Duero "Melior"
Agua, cerveza, refrescos y café.*

**Extra 4€ por comensal para servir los aperitivos en terraza con copa de bienvenida
(Incluye bebidas ilimitadas y servicio de los dos aperitivos. Duración estimada: 20-25 minutos)*

--

Nota: Para grupos de más de 30 comensales, será necesario elegir un único segundo plato, salvo que se acuerde previamente un número fijo de opciones entre pescado y carne.

Menú 3. Precio 58€ IVA incluido

*Aperitivos**

Jamón ibérico de bellota (Los Pedroches) y queso curado en aceite "Montefrío"
Croquetas melosas de setas y queso

Individuales

Huevo a baja temperatura, cremoso de vichissoise de estragón y tartufato

--

Calamar de anzuelo relleno de bacalao y lacado de remolacha

--

Tataki de salmón marinado en lima y peras confitadas

A elegir

Solomillo de ternera a la parrilla con trampó Mallorquín de verduritas asadas y provenzal

O

Lomo de rodaballo con su pilpil y tomate gruyère

Postre

Tarta de queso hecha en casa con chocolate caliente

--

Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Marqués de Riscal"
Tinto D.O. Rioja "Glorioso crianza"
Agua, cerveza, refrescos y café.

**Extra 4€ por comensal para servir los aperitivos en terraza con copa de bienvenida*
(Incluye bebidas ilimitadas y servicio de los dos aperitivos. Duración estimada: 20-25 minutos)

--

Nota: Para grupos de más de 30 comensales, será necesario elegir un único segundo plato, salvo que se acuerde previamente un número fijo de opciones entre pescado y carne.

Menú 4. Raciones al centro Precio 56€ IVA incluido

Al Centro De Mesa

Jamón ibérico de bellota (Los Pedroches) y Queso curado en aceite “Montefrío”

--

Tortita Camarones

--

Carpaccio de presa ibérica, vinagreta de nueces fritas y pesto rojo

--

Huevos a baja temperatura, chipirones crujientes y crema de foie

--

Yakisoba de langostinos

--

Pescado frito en adobo de almendras y alioli de menta y ron

--

Entrecote madurado de vaca Nacional (trinchado)

--

Surtido de pastelitos “Casa Pasteles”

--

*Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda “Tierra Buena 100%Verdejo”
Tinto D.O. Ribera del Duero “Melior”
Agua, cerveza, refrescos.*

**Extra 4€ por comensal para servir el aperitivo con copa de bienvenida en terraza.
(Se servirán en terraza los tres primeros aperitivos)*

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 menú 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