



Menú Empresas 2018

Menú A – 21,90€

Entradas a compartir

Timbal de huevos rotos con patatas, gulas y jamón
Croquetas Ibéricas con cassé de Tomate
Ensalada griega con queso feta y vinagreta de orégano
Pastel de pescado con salsa de azafrán

Roti de pollo asado con salsa de cerveza

Ó

Medallón de merluza con salsa aurora

Tarta de san marcos

Pan y café

1 copa de vino, agua mineral, cerveza o refresco

Menú B – 21,90€

Entradas a compartir

Bocaditos de morcilla con pimientos de Guernica
Pimientos de piquillo rellenos de brandada de bacalao
Ensalada Mediterranea con mezclum de lechugas y frutos secos
Tahchin de pollo con arroz basmati (pastel de arroz y pollo)

Brocheta de cerdo ibérico con verduras y salsa teriyaky

Ó

Taco de bacalao asado con salsa romesco

Tarta de tres chocolates

Pan y café

1 copa de vino, agua mineral, cerveza o refresco

Menú C – 22,90€

Revuelto de espárragos trigueros con gulas

Chuletón de ibérico gratinado con bechamel al orégano

Ó

Atún sobre rattatoui con setas de temporada

Tarta tiramisú con helado de café

Pan y café

1 copa de vino, agua mineral, cerveza o refresco

Menú D – 24,90€

Rissoto de albahaca con taquitos de salmón jugo de boletus

Carrilleras de ternera estofadas al vino tinto

Ó

Bacalao sobre patata y salsa de mejillones

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Pan y café

1 copa de vino, agua mineral, cerveza o refresco

- ***Precios por persona, IVA Incluido.***
- ***Mismo menú para todo el grupo.***
- ***Salón privado a partir de 25 personas.***
- ***Platos cerrados con antelación.***
- ***Bodega completa 4€***