



APERITIVOS CENTRO MESA

Ensalada de Salmón Ahumado, Manzana, Apio, Queso fresco y Huevas

Saquitos de Queso y Membrillo

Escalibada con Migas de Bacalao

Croquetas Mini: Boletus, Merluza con Gambas (1 de cada por pax.)

Brocheta de Pollo Teriyaki

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de Cerdo a la reducción de PX con Patatas torneadas

o

Lubina en Vinagreta de Cítricos con Patatas Gajo al Pimentón y Atillo de Verduritas .

POSTRES

Tarta c/ Helado al Gusto

BODEGA

Tinto Joven Eguia D.O. Rioja

Blanco Verdejo LB1 D.O. Rueda

Café

Agua Mineral y Refrescos

Precio: 35,90€/persona (10% I.V.A. incluido)



APERITIVOS CENTRO MESA

Ensalada Templada de Magret de Pato, Mango, Frutos Secos y Vinagreta de Frutos Rojos

Pimientos rellenos de Pollo y Bechamel

Delicias de Queso Brie con Mermelada de Higos

Brandada de Bacalao y su Tosta

PLATO PRINCIPAL

Codillo Asado sobre Puré de Manzana y Cebolla caramelizada c/ Patata de Río.

O

Merluza a la Bilbaina con Patatas Asadas

POSTRES

Tarta c/ Brocheta de Frutas bañadas en Chocolate caliente.

BODEGA

Tinto Tarima Monastrell D.O. Alicante

Tarima D.O. Alicante

Cava Brut Nature Mont Ferrant Gran Cuvée, Café

Agua Mineral y Refrescos

Precio: 39,00€/persona (10% I.V.A. incluido)

*Presa Ibérica

*Carrilleras al Vino

2
º
n
S
E
N
O
I
C
A
R
B
E
L
E
C
E
D
Ú
N
E
M



APERITIVOS CENTRO MESA

Tosta de Ibérico, Rúcula y Parmesano

Bouquet de Ensaladas con Codorniz Escabechada

Milhojas de pasta filo con Codillo, Bechamel y Puerro

Tataki de Atún

Chupito de Salmorejo con Jamón

PLATO PRINCIPAL

Entrecote de Ternera con Reducción de Mistela c/ Patatas Paja

O

Bacalao confitado en Salsa de Naranja agridulce sobre Parmetier e Hinojo confitado

POSTRES

Tarta c/ Brocheta de Frutas bañadas en Chocolate caliente.

BODEGA

Tinto Ederra Crianza D.O. Rioja

Blanco Tarima D.O. Alicante

Cava Brut Nature Anna de Codorniu, Café

Agua Mineral y Refrescos

Precio: 43,75€/persona (10% I.V.A. incluido)

3
º
n
S
E
N
O
I
C
A
R
A
B
E
L
E
C
E
D
Ú
N
E
M



APERITIVOS CENTRO MESA

Ensalada de Tomate Concasé Marinado y salazones

Brandada de Bacalao con su tosta

Croquetas de merluza con gambas y Jamón (2u.)

Revuelto de patatas, ibérico y Pimientos de Padrón

Boquerones a la Andaluza

PRINCIPAL

Arroz a Banda / Magro y Verduras

POSTRES

Tarta c/ Helado al Gusto

BODEGA

Tinto Joven Eguia D.O. Rioja

Blanco D.O. Rueda

Agua Mineral y Café

Precio: 33,75€/persona (10% I.V.A. incluido)

*Suplemento Arroz Señoret, Fideuá Campellera, Marinera o Conejo con Caracoles: 2€

4
n
S
E
N
O
I
C
A
R
A
B
E
L
E
C
E
D
Ú
N
E
M



MENU NIÑOS

ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA

Minipizzas, Quesadilla de Jamón y Queso, Nuggets de Pollo, Croquetas de Jamón

PLATO PRINCIPAL

Arroz a Banda

O

Milanesa de Ternera c/ Chips

O

Pechuga de pollo Villaroy c/ Chips

POSTRE

Tarta c/ Helado al Gusto

BODEGA

Refrescos

Precio: 17,00€/persona (10% I.V.A. incluido)

*** CONSULTE NUESTRAS OFERTAS COMPLEMENTARIAS: BUFFET DULCES, DECORACION EXTERIORES, MUSICA DIRECTO, DISJOCKEY, ETC.. ASI COMO NUESTRA BODEGA DE VINOS.



SUPLEMENTOS OPCIONALES

***2 h de Barra libre primeras marcas: 17 € por persona**

*** 2h de Barra libre refrescos con servicio camarero, copa y barra. El cliente trae el Alcohol:10€ por persona**

***Barra libre controlada: Precio por unidad botella 70 cl. marcas nacionales:25€.
Suplemento servicio, copa, camarero y refresco: 2,50€**

***Precio especial copa combinados nacional: 5€ . Premium: 7,50€**

***Precio por refresco : 2€**