



MENU 1, CON ARROZ INDIVIDUAL

APERITIVOS PARA COMPARTIR

Patatas mini con chimichurri serrano y mojo rojo

Guacamole casero con totopos de maíz fritos al momento

ENTRANTES

Ensalada de tomate del terreno con ventresca de atún, piparras y cebolletas caramelizadas

Queso frito con confitura de frutos rojos

Calamar a la andaluza con alioli suave

Huevos camperos rotos con setas y perlas de trufa negra

PLATO PRINCIPAL

Arroz meloso de gamba y calamares acompañado de ali oli

POSTRE

Tarta de queso casera con nata espumada y canela

BODEGA

Vino blanco y vino tinto de la tierra, agua mineral, refrescos, cerveza, café, infusiones y servicio de pan incluidos

Una copa ó licor incluido en el precio

Precio de menú 40€ por persona iva incluido

*Si posee alguna alergia informe a la confirmación de este menú, precio de menú cerrado, consulte condiciones



Menú 2, Todo los platos son para compartir

APERITIVOS

Ensaladilla rusa al estilo tradicional con pan de regaña

Moje manchego acompañado de pan casero tostado

ENTRANTES

Croqueta de Jamón Ibérico rebozada en panko

Gyoza de pollo y verduras regadas con caldo dashi

Chipirones a la plancha con vinagreta de su tinta y acompañado de alioli suave

Boquerones fritos con salsa de ajo y lima

Huevos camperos rotos con Jamón Ibérico cortado a cuchillo y perlas de trufa negra

PLATO PRINCIPAL AL CENTRO

SECRETO DE CERDO DUROC A LA PARRILLA CON PATATAS Y PIMIENTOS FRITOS

POSTRE

Postre AL CENTRO, manzana caramelizada al ron con hojaldre casero, helado de dulce leche y nata espumada

BODEGA

Vino blanco y vino tinto de la tierra, agua mineral, refrescos, cerveza, café, infusiones y servicio de pan incluidos

Precio de menú 35€ por persona iva incluido

*Si posee alguna alergia informe a la confirmación de este menú, precio de menú cerrado, consulte condiciones



MENU 3, CON SEGUNDO A ELEGIR

APERITIVOS

Ensalada de tomates del terreno con ventresca de Atún, piparras y cebolletas caramelizadas

Croquetas de Jamón Ibérico rebozadas en panko

ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

Chipirones a la plancha con ali oli suave

Huevos camperos rotos con Jamón Ibérico y trufa

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

Bacalao gratinado con ali oli suave acompañado de verduritas salteadas

Rabo de toro estofado al vino tinto con puré de patata

Secreto duroc con salsa de almendra y patatas panaderas al aroma de ajo y tomillo

PARA TERMINAR

Hojaldre casero con manzana caramelizada al ron, crema inglesa espumada y frutos rojos

COPA DE SIDRA INCLUIDA

BODEGA

Vino blanco y vino tinto de la tierra, agua mineral, refrescos, cerveza, café, infusiones y servicio de pan incluidos

Precio de menú 35 € por persona iva incluido

*Si posee alguna alergia informe a la confirmación de este menú- Copas a precio especial al contratar este menú, 5€ todo primeras marcas, precio de menú cerrado, consulte condiciones