

MENÚ GRUPOS

MENÚ A

TAPAS PARA COMPARTIR

- Buñuelos de bacalao
- Brie rebozado con frutos rojos
- Cecina de buey D.O. Valles del Esla
- Pan con tomate y aceite de oliva virgen
- Alitas de pollo exóticas
- Carpaccio de solomillo de buey con parmesano y rúccula

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

- Entraña Black Angus al grill con patata asada y ensalada
- Secreto Ibérico “ Pata Negra”
- Milhojas de verduras con queso de cabra y albáhaca

POSTRE A ESCOGER

- Helado o Sorbete
- Panna cotta con frutas rojas

30 € por persona

Con un suplemento de 10 € por persona, podemos incluir las bebidas, vino de la casa blanco, tinto y rosado, agua y café.

MENÚ B

TAPAS PARA COMPARTIR

- Buñuelos de bacalao
- Croquetas de cocido
- Cecina de buey D.O. Valles del Esla
- Jamón Ibérico de Bellota “Pata negra”
- Pan con tomate y aceite de oliva virgen
- Alitas de pollo exóticas
- Carpaccio de solomillo de buey con parmesano y rúccula

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

- Entrecôte “Dry Age” (45 días maduración) al grill con patatas asadas y ensalada
- Huevos a baja temperatura con mix de setas, cremoso de patata y trufa negra
- Milhojas de verduras con queso de cabra y albáhaca

POSTRE A ESCOGER

- Sorbete de Mojito
- Espuma de crema catalana
- Coulant de Chocolate

38 € por persona

Con un suplemento de 10 € por persona, podemos incluir las bebidas, vino de la casa blanco, tinto y rosado, agua y café.