



Una **COCINA innovadora**, a la vez que tradicional, **que trabaja con los mejores y más frescos productos de nuestra tierra**, generando nuevas ideas y nuevas texturas.

Estos menús están confeccionados **para un mínimo de 8 comensales ADULTOS**. Contamos con varios Salones con distintas capacidades, en caso de estar interesados en un Salón Privado, **consúltenos disponibilidad y precios**.

Existe la posibilidad de intercambiar los platos que desee entre una opción y otra, y nosotros calculamos el precio en función de lo elegido.

Los menús se sirven a mesa completa

Es recomendable avisar con antelación de **alergias o intolerancias alimentarias entre los asistentes**



Menú 1

SAQUITO CRUJIENTE Relleno de Pescado y **Marisco con Americana**

SECRETO CONFITADO con Escabeche Cítrico

POSTRE

Helado con Coulis de Frutos Rojos y **HOJALDRE CARMELIZADO**

BODEGA APARTE

Café ó Infusiones

Precio: 32.00 €

Menú 2

PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO con Pan, Tomate y Almendras

Croquetas del Chef

Langostinos asados con Aliño de Ajo miel

INDIVIDUAL

Merluza Confitada con Parmentier y Chipirón

ó

Wok de Solomillo de Ternera, con Verduras, acompañado de **MOJO-ROJO**

POSTRE

Brownie con **Sopa de Chocolate Blanco**

BODEGA APARTE

CAFÉ ó infusiones

Precio: 39.50 €

Menú 3

TURRÓN DE FOIE con Tostas, Golosinas Cítricas y Frutos Secos

Lubina al Horno con Vinagreta de Mejillón

ó

Carrillera de cerdo guisada al **VERMUT** con Verduras Salteadas

POSTRE

Brioche con Mascarpone y **Tofe de Plátano**

BODEGA APARTE

Café ó Infusiones

Precio: 42.00 €

Menú Infantil

Ibéricos, Rabas y **Croquetas**

Solomillitos de Ternera con Patatas Fritas

POSTRE

Bolas de Helado **con Toppings**

Aguas y Refrescos

PRECIO: 28,00 €