



## **MENÚS PARA COMIDAS DE GRUPOS.**

### **Menú 1:**

#### **ENTRANTES:**

- Crema de gazpacho de remolacha con guarnición de queso viejo en aceite de oliva.
- Bombas de arroz negro y Ali – Oli.
- Pulpo a la gallega sobre crema de patatas y aceite al pimentón.

#### **PRIMER PLATO:**

- Tartar de Atún con aguacate y mahonesa de ajo negro.

#### **SEGUNDO PLATO:**

- Solomillo de cerdo en salsa de mango y cerveza negra.

#### **POSTRE:**

- Huevos de panna cotta de vainilla y yema de mango sobre nido de chocolate.

**P.V.P.: 30€ + 10%**



## Menú 2:

### ENTRANTES PARA COMPARTIR:

- Saquitos de morcilla y piñones.
- Ahumado de huevo de codorniz con jamón ibérico de bellota.
- Delicias de bacalao en salsa de Ali – Oli de manzana.
- Mini hamburguesa de salmón con queso de cabra y albahaca.

### PRIMER PLATO:

- Mil hojas de Foie de oca y fresas con vinagreta de maíz tostado y naranja.

### SEGUNDO PLATO:

- Carrillera de Ibérico en salsa de cabrales y menta.

### POSTRE:

- Mousse de chocolate negro con flan de naranja.

**P.V.P.: 35€ + 10%**



### Menú 3:

**Dedicado al año Murillo basado en el libro de cocina de Don Domingo Hernández de Maceras del siglo XVII.**

- Copa de bienvenida de *Hipocrás* (sangría original tomada en el siglo XVII)
- Perdiz en escabeche
- Del manjar blanco: Callos de vaca y patatas.
- Albondiguillas de “pefcado cecial”  
(Albóndigas de Merluza ).
- Arroz con leche

**P.V.P.: 37€ + 10%**



## Menú 4:

### ENTRANTES PARA COMPARTIR:

- Jamón Ibérico de Bellota.
- Lomito Ibérico.
- Carpaccio de Buey.
- Pipirrana de salmorejo y pulpo.

### PRIMER PLATO:

- Crema de Bacalao y puerros.

### SEGUNDO PLATO:

- Muslo de pato en salsa de higos.

### POSTRE:

- Mousse de queso cremoso con núcleo de fresas semi-confitadas con hierbabuena.

**P.V.P.: 40€ + 10%**



## **NOTA:**

*Todos nuestros menús incluyen:*

*Cerveza Cruzcampo y refrescos*

*Vino tinto Rioja Crianza de Bodegas Ontañón.*

*Vino Blanco Verdejo Viura de Bodegas Ontañón.*

*Aforo máximo sentados 20 personas.*

*Aforo máximo modalidad bufé 30 personas.*