

MENU NUMERO 1

PRIMEROS A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

Mixta de Jamón Ibérico puro Bellota D.O Dehesa Extremadura Lomo Ibérico y Queso curado

Gamba blanca a la plancha

Ensalada de aguacate, tomate gamba cocida sobre base de salmorejo andaluz.

Mixta de croquetas de Jamón y ventresca.

SEGUNDOS A ELEGIR

Solomillo a la Parrilla de Carbón

Bacalao al horno con ajitos tostados y guarnición de boletus y trigueros

Lubina al hojaldre con jamón y queso y jugo de carne y limón

Carrillera Ibérica estofada

POSTRES

Surtido de Postres o tarta de evento a elegir el gusto

63€ por persona (IVA incluido)

En todos los menús estará incluido el Vino tinto Crianza Beronia D.O. la Rioja, agua mineral, refrescos y cervezas durante la comida (antesala y sobremesa no incluida) café 100% arabica y licor afrutado de cortesía.

Cualquier cambio o aclaración en el teléfono 600 44 73 40



Calle Fresadores 44 Poligono Industrial Valdefuentes

Arroyomolinos 28939 (Madrid)

MENU NUMERO 2

PRIMEROS A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

Surtido de Ibéricos (lomo, chorizo, salchichón, Jamón y Queso)

Carpaccio de pulpo aliñado a la gallega

Pimientos asados con Ventresca

Rulo de queso de cabra al horno con cebolla confitada y frutos rojos

SEGUNDOS A ELEGIR

Entrecott de carne roja (maceración 40 días) 450 gr. A la parrilla de carbón

Bacalao al horno con ajitos tostados y guarnición de boletus y trigueros

Lubina al hojaldre con jamón y queso y salsa de jugo de carne y limón

Carrillera Ibérica estofada

POSTRES

Surtido de Postres o tarta de evento a elegir el gusto

60€ por persona (IVA incluido)

En todos los menús estará incluido el Vino tinto Crianza Beronia D.O. la Rioja, agua mineral, refrescos y cervezas durante la comida (antesala y sobremesa no incluida) café 100% arabica y licor afrutado de cortesía.

Cualquier cambio o aclaración en el teléfono 600 44 73 40



Calle Fresadores 44 Poligono Industrial Valdefuentes

Arroyomolinos 28939 (Madrid)

MENU NUMERO 3

PRIMEROS A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

Carpaccio de pulpo aliñado a la gallega

Huevos rotos con picadillo de ciervo

Rulo de queso de cabra al horno con cebolla confitada y frutos rojos

Una Flor de Alcachofa con Jamón por persona

SEGUNDOS A ELEGIR

Entrecot de carne roja (maceración 40 días) 450 gr. A la parrilla de carbón

Bacalao al horno con ajitos tostados y guarnición de boletus y trigueros

Lubina al hojaldre con jamón queso y salsa de jugo de carne y limón.

Carrillera Ibérica estofada

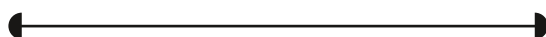
POSTRES

Surtido de Postres o tarta de evento a elegir el gusto

55€ por persona (IVA incluido)

En todos los menús estará incluido el Vino tinto Crianza Beronia D.O. la Rioja, agua mineral, refrescos y cervezas durante la comida (antesala y sobremesa no incluida) café 100% arabica y licor afrutado de cortesía.

Cualquier cambio o aclaración en el teléfono 600 44 73 40



Calle Fresadores 44 Poligono Industrial Valdefuentes

Arroyomolinos 28939 (Madrid)

MENU INFANTIL

Para los peques tenemos preparado un menú especial que a ellos les encantará y los papás podrán tener la confianza de que han comido bien, variado y sano.

De Primero

Plato entremés con:
Surtido de Ibéricos, Croquetas de Jamón y Calamares a la Romana

De Segundo a elegir:

Filete de Ternera a la Plancha

Escalope de Ternera

Chuletitas de Cordero Lechal

Postre y bebida

31€ por persona (IVA incluido)



Calle Fresadores 44 Poligono Industrial Valdefuentes

Arroyomolinos 28939 (Madrid)