



## MENUS CON ENTRANTES A COMPARTIR Y UN SEGUNDO PLATO A ELEGIR

### MENU N° 1

#### Entrantes a Compartir:

Ensalada Verde con Espárragos Blancos  
Y Salmón Marinado  
Huevos rotos con Patatas Españolas  
Arroz al Horno con Verduritas Y Jamón

\*\*\*

#### Segundo Plato a elegir:

Suprema de Salmón a la Plancha  
Con Juliana de Cebolla Confitada

ó

Medallones de Ternera con Salsa de  
Parmesano y Patatas Parisien

\*\*\*

#### Postre:

Carpaccio de Piña y Mango  
Con Sorbete de Limón al Cava

Café

\*\*\*

#### Bebidas: (\*)

Vino Tinto y Blanco de Nuestra Bodega,  
Aguas Minerales

**Precio por persona: 28,00 €**

**+ 10% IVA : 30,80 €**

\*No incluye Refrescos y Cervezas

### MENU N° 2

#### Entrantes a Compartir:

Ensalada con Gambas  
y Mejillón Escabechado  
Espárragos Verdes a la Plancha  
con Juliana de Jamón  
Croquetas de Jamón  
Huevos Estrellados  
con Espinacas y Patatas Panadera

\*\*\*

#### Segundo Plato a Elegir:

Tacos de Emperador al Horno  
sobre Cebolla Pochada

ó

Solomillo Ibérico  
En Reducción de Vino  
con Verduritas y Patatas

\*\*\*

#### Postre:

Tarta de Trufa  
sobre Crema Inglesa

Café

\*\*\*

#### Bebidas: (\*)

Vino Tinto y Blanco de Nuestra Bodega,  
Aguas Minerales

**Precio por persona: 31,00 €**

**+ 10% IVA : 34,10 €**

\*No incluye Refrescos y Cervezas



## MENUS CON ENTRANTES A COMPARTIR Y UN SEGUNDO PLATO A ELEGIR

### MENU N° 3

#### Entrantes a Compartir:

Ensalada de Escarola  
con Queso, Piñones y Ajo Tostado  
Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao  
Croquetas de Jamón

\*\*\*

#### Segundo Plato a Elegir:

Escalopines de Merluza Asados  
Con refrito de Espárragos y Gambas  
Ó  
Tournedos de Solomillo Ibérico  
Con Salsa Perigordini

\*\*\*

#### Postre:

Plátano Guisado  
en su Jugo de Naranja y Pasas

Café

\*\*\*

#### Bebidas: (\*)

Vino Tinto y Blanco de Nuestra Bodega,  
Aguas Minerales

**Precio por persona: 32,00 €**

**+ 10% IVA : 35,20 €**

\*No incluye Refrescos y Cervezas

### MENU N° 4

#### Entrantes a Compartir:

Vegetales con Ralladura de Foie y Aliño de  
Módena  
Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao  
Espárragos Verdes Plancha  
con Sal Y Oliva Virgen  
Puerro Rehogado  
con Huevo y Crujiente de Chopitos

\*\*\*

#### Segundo Plato a Elegir:

Lubina a la Espalda  
Con Verduras Salteadas  
Ó  
Medallones de Ternera  
Con Salsa de Setas y Patatas Panadera

\*\*\*

#### Postre:

Tarta de Chocolate  
Sobre Crema Inglesa

Café

\*\*\*

#### Bebidas: (\*)

Vino Tinto y Blanco de Nuestra Bodega,  
Aguas Minerales

**Precio por persona: 33,00 €**

**+ 10% IVA : 36,30 €**

\*No incluye Refrescos y Cervezas



**MENUS CON ENTRANTES A COMPARTIR Y UN SEGUNDO PLATO A ELEGIR**

**MENU N° 5**

**Entrantes a Compartir:**

Cogollos de Tudela  
con Refrito de Gulas y Ajetes  
Mousse de Foie al Caramelo de Oporto  
y Sal Mandón  
Crêpes de Ternera al Curry sobre Champiñón  
Salteado

\*\*\*

**Segundo Plato a Elegir:**

Cazuela de Bonito  
sobre Pisto al Laurel  
ó  
Entrecot a la Plancha  
Con Patatas y Tomatitos Salteados

**Postre:**

Helado de Stracciatella con Muesli de Frutos  
Secos

\*\*\*

Café

**Bebidas: (\*)**

Vino Tinto y Blanco de Nuestra Bodega  
Aguas Minerales

**Precio por persona: 34,00 €**

**+ 10% IVA : 37,40 €**

\*No incluye Refrescos y Cervezas

**MENU N° 6**

**Entrantes a Compartir:**

Ensalada de Canónigos  
con Queso de Cabra y Vinagreta  
Anchoas en Aceite con Pimientos Asados  
Buñuelos de Bacalao y Jamón  
Arroz " A banda "

\*\*\*

**Segundo Plato elegir Entre:**

Ventresca de Bonito  
sobre Tomate Guisado al Romero  
ó  
Churrasco a la Parrilla  
con Patatas y Pimientos de Padrón

**Postre:**

Praliné con Helado de Leche Merengada

\*\*\*

Café

**Bebidas: (\*)**

Vino Tinto y Blanco de Nuestra Bodega  
Aguas Minerales

**Precio por persona: 36,00 €**

**+ 10% IVA : 39,60 €**

\*No incluye Refrescos y Cervezas



## MENUS CON ENTRANTES A COMPARTIR Y UN SEGUNDO PLATO A ELEGIR

### MENU N° 7

#### Entrantes a Compartir:

Revuelto de Gambas y Gulas  
Setas a la Plancha con Ajitos y Jamón  
Serrano  
Escarolas aliñada con Aceite de Nuez y  
Queso de Cabra

\*\*\*

#### Segundo Plato a elegir:

Lomo de Bacalao  
Rebozado y Piquillos  
ó  
Entrecot a la Plancha  
con Tomatitos y Patatas Panaderas  
Salteadas

\*\*\*

#### Postre

Brochetas de Variado de Frutas con Baño  
de Chocolate Caliente

\*\*\*

Café

\*\*\*

#### Bebidas: (\*)

Vino Tinto y Blanco de Nuestra Bodega  
Aguas Minerales

**Precio por persona: 37,00 €**  
**+ 10% IVA : 40,70 €**

\*No incluye Refrescos y Cervezas

### MENU N° 8

#### Entrantes a Compartir:

Setas y Espárragos a la Plancha con Aceite  
de Oliva Virgen  
Ensalada con Crujiente de Jamón y Virutas  
de Foie  
Croquetas de Jamón  
Revuelto de Morcilla y Piñones

\*\*\*

#### Segundo Plato a Elegir:

Bacalao  
sobre Fritada de Verduras  
ó  
Secreto Ibérico  
Con Salsa de Oporto y Champiñón  
Salteado

\*\*\*

#### Postre:

Tatín de Manzana  
sobre Crema Inglesa

\*\*\*

Café

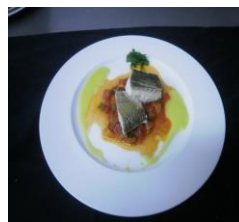
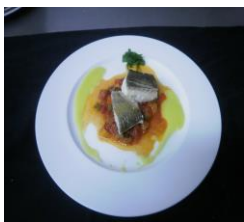
\*\*\*

#### Bebidas: (\*)

Vino Tinto y Blanco de Nuestra Bodega  
Aguas Minerales

**Precio por persona: 38,00 €**  
**+ 10% IVA : 41,80 €**

\*No incluye Refrescos y Cervezas



## MENUS CON ENTRANTES A COMPARTIR Y UN SEGUNDO PLATO A ELEGIR

### MENU N° 9

#### Entrantes a Compartir:

Ensalada Verde al aliño de Tumaca y  
Crujiente de Jamón  
Mousse de Foie con Caramelo de Oporto y  
Sal Maldón  
Anchoas Ahumadas sobre Escalibada  
Huevos Rotos con Trigueros y Corona de  
Chopitos Crujientes

\*\*\*

#### Segundo Plato a Elegir:

Merluza en Salsa Verde  
Con Almejas  
ó  
Solomillo de Buey a la Parrilla  
Con Patatas Panadera y Verduritas

\*\*\*

#### Postre:

Tarta de Hojaldre, Nata  
y Frutos Rojos

\*\*\*

Café

#### Bebidas: (\*)

Vino Tinto y Blanco de Nuestra Bodega  
Aguas Minerales

**Precio por persona: 39,00 €**  
**+ 10% IVA : 42,90 €**

\*No incluye Refrescos y Cervezas

### MENU N° 10

#### Entrantes a Compartir:

Jamón, Lomo, Chorizo Ibéricos  
y Queso Curado  
Mousse de Foie  
con Cordón de Caramelo al Oporto  
Cazuela de Gambón salteada con Ajetes  
Tiernos  
Pastel de Verduras  
sobre Coulís de Canónigos y Jamón

\*\*\*

#### Segundo Plato e elegir:

Rape al Horno  
con Ajetes al Vinagre de Sidra  
ó  
Cordero Relleno de Setas y Piñones

\*\*\*

#### Postre:

Torrija de Coco  
con Helado de Mango

\*\*\*

Café

\*\*\*

#### Bebidas: (\*)

Vino Tinto y Blanco de Nuestra Bodega  
Aguas Minerales

**Precio por persona: 42,00 €**  
**+ 10% IVA : 46,20 €**

\*No incluye Refrescos y Cervezas