

menús 2023



Grupos

A partir de 10 personas

Menu 1

entrantes a compartir

APERITIVO< BY NUESTRO CHEF

CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN IBÉRICO

ENSALADA TEMPLADA DE RULO DE CABRA
CON FRUTOS SECOS Y ROJOS

SURTIDO DE IBERICOS

segundo (a elegir)

SECRETO CON PATATAS PANADERAS

SALMÓN A LA PLANCHA CON PATATAS
PANADERAS

postre

TARTA DE LA CASA

bebida

CERVEZA

RIBERA DEL DUERO

VERDEJO RUEDA

REFRESCO

AGUA MINERAL

PRECIO (IVA INCLUIDO)
42€/PERSONA

Menu 2

entrantes a compartir

APERITIVO< BY NUESTRO CHEF

CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN IBÉRICO

CORAZONES DE ALCACHOFAS NATURALES
CON JAMÓN IBERICO

PULPO Á FEIRA

segundo (a elegir)

LOMO DE TERNERA DE GUADARRAMA (400g)
CON PATATAS

LOMO DE LUBINA DE ESTERO A LA BILBAÍNA
CON SUS PANADERAS

postre

TARTA DE LA CASA

bebida

CERVEZA

RIBERA DEL DUERO

VERDEJO RUEDA

REFRESCO

AGUA MINERAL

PRECIO (IVA INCLUIDO)
52€/PERSONA

CONDICIONES DE AMBOS MENÚS:

El precio de las copas, si se solicitan con el menú es de 5€ (no premium)

Las consumiciones de la barra no están incluidas.

Si tienes alguna alergia por favor háganolo saber



Si desea un menú personalizado o algún cambio sobre ésta no dude en consultar.

menús 2023



Infantil

Comuniones, bautizos.

Menu 1

entrantes a compartir

APERITIVO< BY NUESTRO CHEF

CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN IBÉRICO

SURTIDO DE IBERICOS

segundo (a elegir)

ESCALOPE DE TERNERA DE GUADARRAMA CON PATATAS FRITAS

postre

HELADO DE LA CASA

bebida

REFRESCO

AGUA MINERAL

PRECIO (IVA INCLUIDO)

17€/PERSONA

Menu 2

entrantes a compartir

APERITIVO< BY NUESTRO CHEF

TIRAS DE POLLO

SURTIDO DE IBERICOS

segundo (a elegir)

HAMBURGUESA COMPLETA CON PATATAS FRITAS

postre

HELADO DE LA CASA

bebida

REFRESCO

AGUA MINERAL

PRECIO (IVA INCLUIDO)

19€/PERSONA

CONDICIONES DE AMBOS MENÚS:

Si tienes alguna alergia por favor háganolo saber



Si desea un menú personalizado o algún cambio sobre ésta no dude en consultar.



NATUROCIO