

MENÚS

Apreciados Clientes:

Nos complace enormemente presentarles una selección de los Menús que hemos diseñado para la temporada 2023 - 2024, especialmente pensados para grupos y colectivos.

Dicha selección sólo es una muestra de las diferentes opciones que podemos preparar, ya que a través de nuestra carta podemos efectuar los cambios necesarios.

*“Conviértanse en los mejores anfitriones,
nosotros nos encargaremos de todo”*

En la confianza de que serán de su agrado aprovecho la ocasión para agradecerles el haber elegido nuestro establecimiento para su reunión.

ACEBUCHE

Menú confeccionado con centros de mesa, segundo a elegir y postre al centro

Empezamos...

Patatas y aceitunas

Carpaccio de presa ibérica, ensalada de diferentes lechugas y pesto

Ensalada César "Actualizada"

Huevos rotos de berenjenas, pimientos verdes e ibéricos

Alcachofitas mini en salsa verde e ibérico

Seguimos...

Salmón con verduritas salteadas

O

Paletillas de cordero lechal al horno

Terminamos...

Tacos de leche frita y helado

Bebidas...

Agua mineral, refrescos, cervezas Mahou con y sin alcohol, vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja o Ribera, cava y café

Precio por comensal: 45,50€ (I.V.A. incluido)

ARBEQUINA

Menú confeccionado con centros de mesa, primero y segundo a elegir y postre al centro

Para picar...

Patatas y aceitunas

Jamón curado de bodega y queso curado manchego

Paté de perdiz con AOVE picual y compota casera

Surtido de croquetas
(Pollo y gambas al ajillo)

Pimiento del piquillo relleno de bacalao (1 unidad)

Gambas cocidas

Empezamos...

Hojaldre relleno de puerros y gratinado

O

Salmorejo andaluz

Seguimos...

Bacalao frito acompañado de ali-oli

O

Solomillo de cerdo ibérico en lascas al oporto
(acompañado de patatas cocinadas al horno)

Terminamos...

Pastel de queso, salsa de frambuesas y helado

1 copa incluida

Bebidas...

Agua mineral, refrescos, cervezas Mahou con y sin alcohol, vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja o Ribera, cava y café

Precio por comensal: 52,95€ (I.V.A. incluido)

CORNICABRA

Menú confeccionado con centros de mesa, primero y segundo individual y postre al centro

Para picar...

Patatas y aceitunas

Paté de perdiz con AOVE picual y compota casera

Ensaladilla de pollo de campo en escabeche a la andaluza

Revuelto de bacalao con huevos de corral y patatas

Empezamos...

Hojaldre relleno de puerros, bacon ahumado y mozzarella

Seguimos...

Atún encebollado a baja temperatura

O

Costillas con salsa barbacoa

Terminamos...

Soufflé de chocolate con bola de helado

Bebidas...

Agua mineral, refrescos, cervezas Mahou con y sin alcohol, vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja o Ribera, cava y café

Precio por comensal: 39,90€ (I.V.A. incluido)

EMPELTRE

Menú confeccionado con centros de mesa, primeros, segundo individual y postre al centro

Para picar...

Patatas y aceitunas

Jamón de bodega curado “al corte” y queso curado manchego

Ensaladilla rusa de cigalitas, huevas de lumpo y aceite de AOVE

Alcachofitas mini en salsa verde e ibérico

Empezamos...

Bolsita de queso y gambitas

y

Hojalde relleno de puerro, bacon ahumado y mozzarella

Seguimos...

Costillas de cerdo ibérico asadas con salsa barbacoa
(acompañado de patatas cocinadas al horno)

Terminamos...

Arroz con leche

Bebidas...

Agua mineral, refrescos, cervezas Mahou con y sin alcohol, vino blanco D.O. Rueda,
vino tinto D.O. Rioja o Ribera, cava y café

Precio por comensal: 38,90€ (I.V.A. incluido)

GORDAL

Menú confeccionado con centros de mesa, primer plato, segundo a elegir y postre individual

Para picar...

Patatas y aceitunas

Jamón de bodega y queso curado manchego

Ensalada de perdiz escabechada

Paté de perdiz con AOVE picual y compota casera

Mero con gambas en salsa de tomate y vino de Jerez

Empezamos...

Risotto cremoso de *boletus* y parmesano

Seguimos...

Rodajas de merluza cocinada en salsa verde y almejas

O

Secreto ibérico con salsa española y patatas panaderas

Terminamos...

Natillas de huevo, vainilla y anís

Bebidas...

Agua mineral, refrescos, cervezas Mahou con y sin alcohol, vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja o Ribera, cava y café

Precio por comensal: 48,90€ (I.V.A. incluido)

HOJIBLANCA

Menú confeccionado para degustar todo al centro

Para picar...

Patatas y aceitunas

Jamón curado de bodega “al corte”

Paté de perdiz con AOVE picual

Ensaladilla rusa de cigalitas, huevas de lumpo y aceite de oliva

Croquetas tradicionales de pollo y jamón

Taquitos de bacalao frito
(acompañado con ali-oli)

Solomillo de cerdo ibérico en lascas al roquefort
(acompañado de patatas cocinadas al horno)

Terminamos...

Surtido de postres

Selección de chupitos de orujo, licor de hierbas y crema de leche

Bebidas...

Agua mineral, refrescos, cervezas Mahou con y sin alcohol, vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja o Ribera, cava y café

Precio por comensal: 32,90€ (I.V.A. incluido)

LECHÍN

Menú confeccionado para degustar todo al centro

Para picar...

Patatas y aceitunas

Jamón curado de bodega y queso curado manchego

Ensaladilla rusa de cigalitas, huevas de lumpo y aceite virgen extra

Croquetas tradicionales de pollo y jamón

Queso de cabra en rulo al horno con cebolla confitada

Flamenquín casero XXL

Pimiento del piquillo relleno de bacalao (1 unidad)

Magret de pato cocinado en sartén con su propia grasa
(acompañado de patatas cocinadas al horno)

Terminamos...

Mousse light de chocolate blanco con trocitos de coco

Selección de chupitos de orujo, licor de hierbas y crema de leche

Bebidas...

Agua mineral, refrescos, cervezas Mahou con y sin alcohol, vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja o Ribera, cava y café

Precio por comensal: 37,90€ (I.V.A. incluido)

MANZANILLA

Menú confeccionado con centros de mesa, segundo a elegir y postre individual

Empezamos...

Patatas y aceitunas

Jamón curado de bodega “al corte”

Queso curado manchego D.O.

Timbal de salmón ahumado y fresco, ali-oli y aguacate

Paté de perdiz con aceite picual y confitura casera

Gambas cocidas

Seguimos...

Lubina asada al horno sin espinas, verduras salteadas y jugo de vino

O

Secreto ibérico

Terminamos...

Tarta de manzana con helado de vainilla

1 copa incluida

Bebidas...

Agua mineral, refrescos, cervezas Mahou con y sin alcohol, vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja o Ribera, cava y café

Precio por comensal: 47,90€ (I.V.A. incluido)

PICUAL

Menú confeccionado para degustar todo al centro

Para picar...

Patatas y aceitunas

Jamón curado de bodega "al corte"

Queso curado manchego D.O.

Ensalada de hojas verdes, frutas, gambas y queso de cabra

Fuente de picadillo de tomate de huerto y pepino

Queso de cabra en rulo al horno con cebolla confitada

Solomillo de cerdo ibérico en lascas a las 3 pimientos
(acompañado de patatas cocinadas al horno)

Terminamos...

Mousse light de chocolate blanco con trocitos de coco
(servida en vasitos individuales)

Selección de chupitos de orujo, licor de hierbas y crema de leche

Bebidas...

Agua mineral, refrescos, cervezas Mahou con y sin alcohol, vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja o Ribera, cava y café

Precio por comensal: 33,90€ (I.V.A. incluido)

PICUDA

Menú confeccionado para degustar todo al centro

Para picar...

Patatas y aceitunas

Paté de perdiz

Croquetas melosas de gambitas al ajillo

Berenjenas fritas

(con miel de caña, salmorejo o roquefort)

Alcachofitas con salsa verde

Risotto cremoso de *boletus* y parmesano

Presas ibéricas laminadas a la plancha

(acompañada de patatas cocinadas al horno)

Terminamos...

Tulipa tradicional con helado variado
(se sirve individualmente)

Selección de chupitos de orujo, licor de hierbas y crema de leche

Bebidas...

Agua mineral, refrescos, cervezas Mahou con y sin alcohol, vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja o Ribera, cava y café

Precio por comensal: 35,90€ (I.V.A. incluido)

VERDIAL

Menú confeccionado con centros de mesa, primero, segundo a elegir y postre al centro

Para picar...

Patatas y aceitunas

Jamón curado de bodega y queso curado manchego

Paté de perdiz con AOVE picual y compota casera

Surtido de croquetas
(pollo y gambas al ajillo)

Empezamos...

Salmorejo cremoso andaluz
"Huevo duro y jamón ibérico"

Continuamos...

Taquitos de bacalao frito y ali-oli

O

Solomillo de cerdo ibérico en lascas al oporto
(acompañado de patatas cocinadas al horno)

Terminamos...

Surtido de postres

1 copa incluida

Bebidas...

Agua mineral, refrescos, cervezas Mahou con y sin alcohol, vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja o Ribera, cava y café

Precio por comensal: 46,90€ (I.V.A. incluido)

VILLALONGA

Menú confeccionado con centros de mesa, primero y segundo individual y postre individual

Empezamos...

Patatas y aceitunas

Jamón curado “al corte” y queso curado manchego D.O.

Ensalada de ahumados, cherry, cebolla confitada, ibérico y picada de gambitas

Paté de perdiz

Seguimos...

Salmorejo cremoso andaluz
“Huevo duro y jamón ibérico”

Terminamos...

Sorbete de limón verde

1 copa incluida

Bebidas...

Agua mineral, refrescos, cervezas Mahou con y sin alcohol, vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Rioja o Ribera, cava y café

Precio por comensal: 48,90€ (I.V.A. incluido)