

## MENÚS

Apreciados Clientes:

Nos complace enormemente presentarles una selección de los Menús que hemos diseñado para la temporada 2025 - 2026, 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

Codillo en salsa 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, Mahou 5\* y café

**Precio por comensal: 46,90€ (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: 57,50€ (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: 48,90€ (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: 47,90€ (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: 59,90€ (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: 36,90€ (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: 42,90€ (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, verduritas 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: 54,90€ (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: 37,90€ (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: 39,90€ (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: 53,90€ (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: 38,90€ (I.V.A. incluido)**