



MENÚS DE GRUPO

2017-2018

AVD. LOCUTOR VICENTE HIPÓLITO, 37.

965 29 74 76

MENÚ DE COCIDO

Entrada

-Ensalada de Hojas Vivas con Tomate y Cebolla Roja.

Segundo

-Cocido Completo (En 2 vuelcos y en Puchero de Barro Individual).

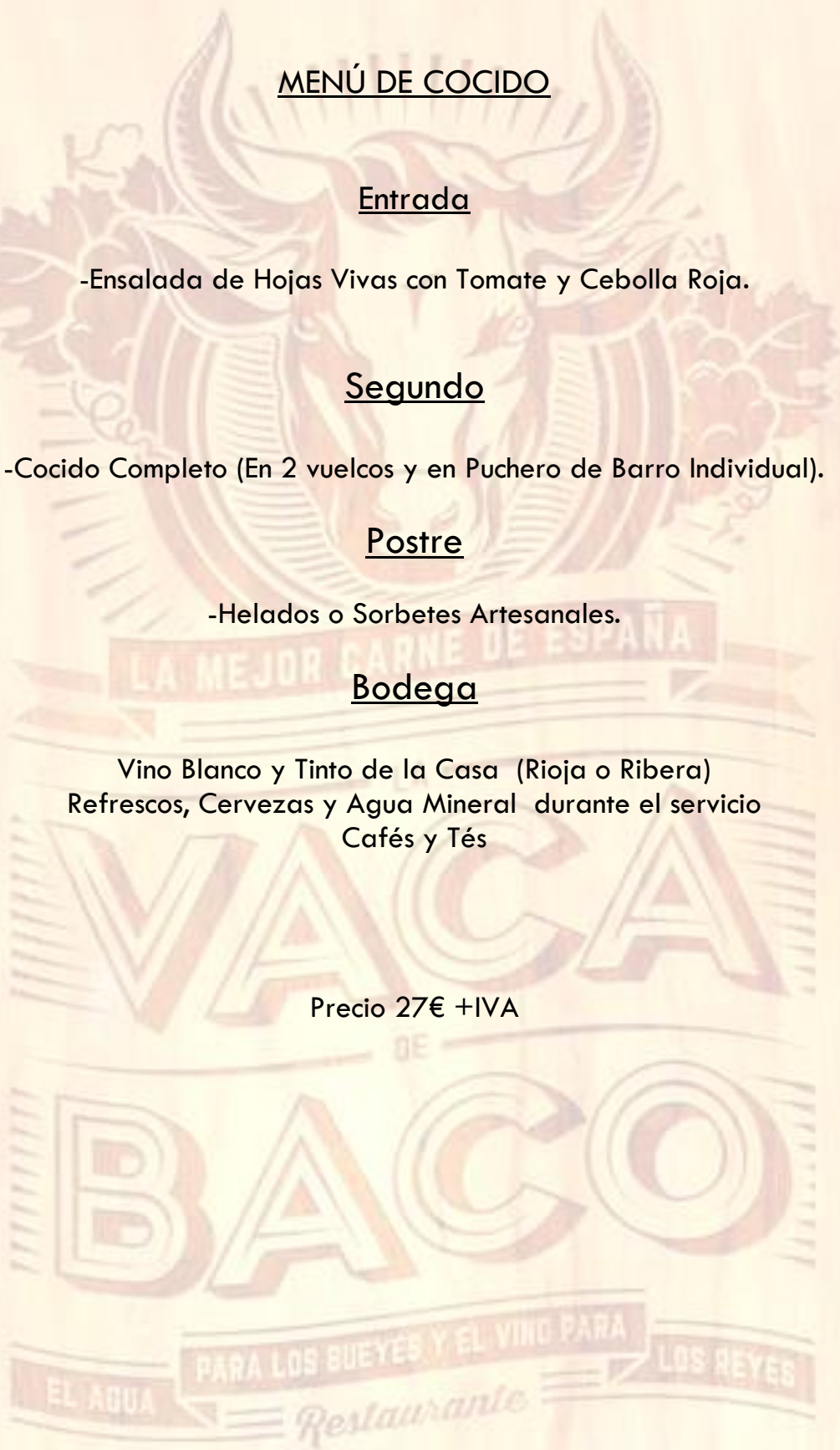
Postre

-Helados o Sorbetes Artesanales.

Bodega

Vino Blanco y Tinto de la Casa (Rioja o Ribera)
Refrescos, Cervezas y Agua Mineral durante el servicio
Cafés y Tés

Precio 27€ +IVA



MENÚ BACO

Entradas

-Ensalada de Espinacas con Queso Azul, Nueces y Virutas de Bacon.

-Huevos Rotos con Morcilla.

-Queso Manchego Curado Braseado.

-Zurito de Crema de Temporada

Segundo (a elegir)

-Presa Ibérica con Crema de Manzana.

-Lomo de Salmón en Papillote con Verduras Crujientes.

Postre

-Tarta Brownie con Helado.

Bodega

Vino Blanco y Tinto de la Casa (Rioja o Ribera)
Refrescos, Cervezas y Agua Mineral durante el servicio
Cafés y Tés

Precio 30€ +IVA

EL AGUA PARA LOS BUEYES Y EL VINO PARA LOS REYES
Restaurante

MENÚ CLÁSICO

Entradas

- Cecina de Vaca Aliñada con Aceite de Arbequina y Orégano.
- Ensalada de Pimientos con Ventresca.
- Berenjenas en Tempura con Miel de Caña.
- Zurito de Crema de Temporada.

Segundo (a elegir)

- Lomo Bajo Trinchado a la Parrilla.
- Merluza Fresca del Día a la Bilbaína.

Guarnición de Patatas Fritas

Postre

- Tarta de Queso con Cobertura de Frambuesa.

Bodega

Vino Blanco y Tinto de la Casa (Rioja o Ribera)
Refrescos, Cervezas y Agua Mineral durante el servicio
Cafés y Tés

Precio 35€ +IVA

EL AGUA

PARA LOS BUEYES Y EL VINO PARA

LOS REYES

Restaurante

MENÚ ESPECIAL CARNES

Entradas

- Espárragos Verdes a la Plancha.
- Pata de Pulpo a la Parrilla con su Guarnición.
- Selección de Quesos y Embutidos Ibéricos.
- Zurito de Crema de Temporada.

Segundo (a elegir)

- Cochinillo Asado.
 - Solomillo de Rubia Gallega.
- Guarnición de Patatas Fritas y Ensalada de Hojas Vivas y Cebolla Roja.

Postre

- Brochetas de Fruta Fresca y Surtido de Tartas Caseras.

Bodega

Vino Blanco Ramón Bilbao (Verdejo 100% D.O. Rueda)
Vino Tinto Luis Cañas (Crianza D.O. Rioja)
Refrescos, Cervezas y Agua Mineral durante el servicio
Cafés y Tés

Precio 40€ +IVA

EL AGUA

PARA LOS BUEYES Y EL VINO PARA

LOS REYES

Restaurante

MENÚ CARDENAL

Entradas

- Mezclum de Setas al Ajillo.
- Croquetas Caseras de Jamón Ibérico.
- Pisto Manchego con Huevos de Codorniz.
- Chipirones en su Tinta Encebollados.
- Zurito de Crema de Temporada.

Segundo (a elegir)

- Cochinillo Asado.
 - Txuletón de Negra Avileña.
 - Rodaballo a la Gallega.
- Guarnición de Patatas Fritas y Ensalada de Lechugas Vivas y Cebolla Roja.

Postre

- Brochetas de Fruta Fresca y Surtido de Postres Caseros.

Bodega

Vino Blanco Ramón Bilbao (Verdejo 100% D.O. Rueda)
Vino Tinto Luis Cañas (Crianza D.O. Rioja)
Refrescos, Cervezas y Agua Mineral durante el servicio
Cafés y Tés

Precio 45€ +IVA

COPAS Y BARRA LIBRE

Para complementar tus eventos o mejorar el ambiente de tu fiesta te ofrecemos una combinación de Opciones que podrás añadir a tu elección.

Copas a partir de 6€
Barra Libre 10€/hora y persona (mínimo 2 horas)

Consultar otras opciones

