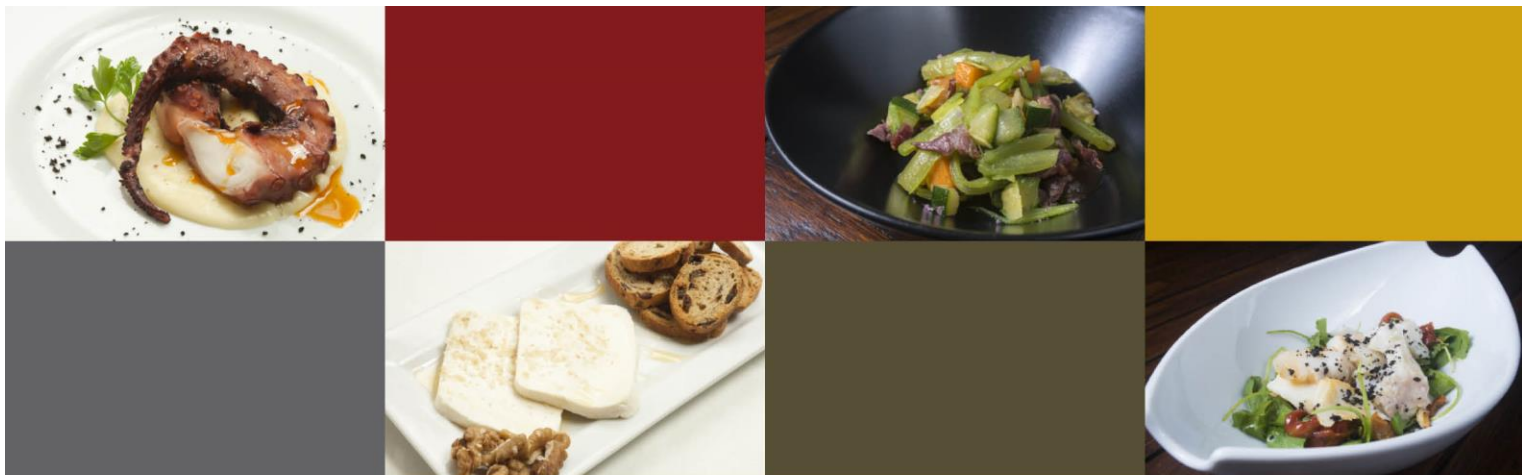




# MENU GRUPOS 2020





## MENÚ GRUPOS 1

### Al centro

Escalibada de verduras asadas con toques ahumados  
Ensalada de queso de cabra gratinado con helado de aceite de oliva  
Morcilla asada sobre pimientos asados en casa  
Croquetas caseras de jamón ibérico

\*\*\*\*

Carrilleras ibéricas guisadas al vino tinto sobre cremoso de patata

\*\*\*\*

Bizcocho de chocolate sobre crema inglesa y helado de vainilla

Precio **25,00€ IVA incluido**

## MENÚ GRUPOS 2

### Al centro

Puerros asados sobre mahonesa de humo  
Ensalada de ahumados con vinagreta de mostaza  
Croquetas caseras de jamón ibérico  
Terrina de queso de cabra, miel y tostas de pan de pasas

\*\*\*\*

Secreto ibérico a la brasa con su guarnición

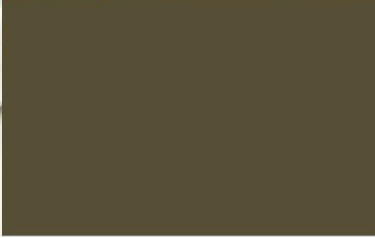
o

Suprema de lubina a la donostiarra sobre panadera  
(a elegir al contratar)

\*\*\*\*

Torrija de pan brioche con helado de leche merengada

Precio **35,00€ IVA incluido**



### *MENÚ GRUPOS 3*

#### Al centro

Surtido de ibéricos

Escalibada de verduras asadas con sardinas al toque de humo

Croquetitas de jamón ibérico

Milhojas de foie, queso fresco y manzana caramelizada

\*\*\*\*

½ Suprema de lubina a la donostiarra sobre crema fina de guisantes

\*\*\*\*

½ Cochinito en dos cocciones sobre parmentier de patata

\*\*\*\*

Tarta cremosa de queso con coulis de frambuesa

Precio **45,00€ IVA incluido**

### *MENÚ GRUPOS 4*

#### Al centro

Puerros asados sobre mahonesa de humo

Coquetas caseras de mar y montaña

Terrina de foie, reducción de Módena y pan de pasas

Langostinos a la plancha (4 unidades por persona)

\*\*\*\*\*

1/2 ración de bacalao a la riojana con toque picante

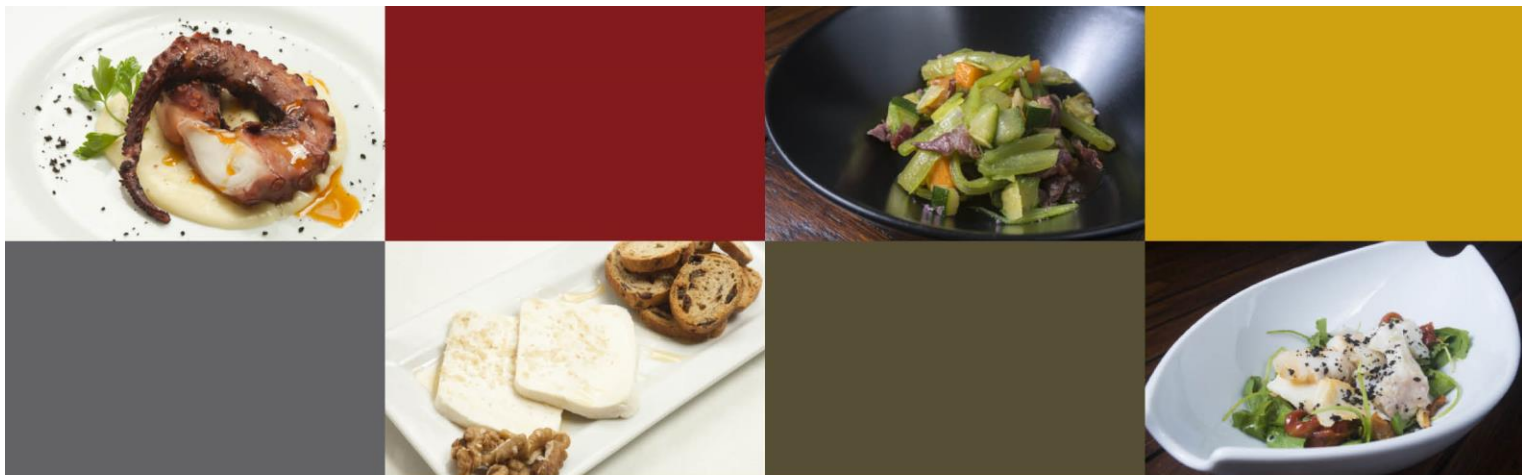
1/2 ración de solomillo de ternera a la brasa sobre pastel de patata

\*\*\*\*\*

Tarta cremosa de queso con coulis de frambuesa

Precio **55,00€ IVA incluido**





## *SUPLEMENTOS Y CONDICIONES*

- Menús válidos a partir de 10 personas
- Menú nº 1 disponible hasta 50 personas
- Todos los menús incluyen: Agua y vino tinto de año D.O. Ca Rioja
- Suplemento vino Crianza 3,50€
- Suplemento vino Reserva 5,10€
- Suplemento café o infusión 1,00€
- Suplemento licores (Brandy, Pacharán y Whisky, no envejecidos) 4,15 €
- Aceptamos envío de comensales definitivos con 15 días de antelación.
- Todos los comensales el mismo menú: mismos entrantes, mismo segundo y mismo postre, salvo necesidades dietéticas específicas (dietas celíacas, diabéticas, hipertensas y alérgicas). Estas dietas han de ser notificadas con 15 días de antelación.
- Es necesario concretar hora del servicio en el momento de la reserva para gestionar disponibilidad.
  - Comidas de 13.00 a 14.30 horas y cenas 20.30 a 22.00 horas
- Política de reserva, pago y cancelación
  - Para confirmar es necesario el pago del 35% en el momento de la reserva. Resto, antes del servicio.
  - Las cancelaciones realizadas con mínimo 14 días de antelación, no conllevan gastos. Entre 7 y 4 días de antelación, se penalizará con un 20% del servicio. Para cancelaciones inferiores a las 72 horas previas al servicio, se facturará el 100% del mismo.